

## Laqarta blanco 2º año viñas viejas 2019

### Tipo y estilo:

Blanco de segundo año monovarietal de garnacha blanca de Terra Alta DO  
Complejo, seco, con cuerpo

### Viñas:

Variedad: garnacha blanca

Viñedos seleccionados: 16 parcelas; 6,01 hectáreas

Edad media: 35 años

Viticultura: cultivo tradicional

Situación de las parcelas:

- Bot: 14 parcelas (5,17 has.)
- Caseres: 1 parcela (0,39 has.)
- Horta de Sant Joan: 1 parcela (0,45 has.)

Tipo de suelo mayoritario: calcáreo, de textura franca i franco-arcillosa

Rendimiento: 2.583 kg/hectárea

**Añada:** Caracterización climática octubre 2018 – setiembre 2019: 14,9° C / 436 mm. Añada de invierno moderado y primavera fresca que será recordada por un mes de junio muy caluroso con máximas históricas y bajísima humedad. A pesar de esto, la buena adaptación de la garnacha y un setiembre moderado favoreció una maduración adecuada. La mitad de la lluvia tuvo lugar en octubre y por tanto, menos aprovechamiento hídrico. Añada seca, especialmente el verano, cuando se acentúan los efectos del período de sequía iniciado en 2017.

Fechas de la vendimia: 2 de septiembre

### Elaboración

Vendimia seleccionada y cosechada a mano. Fermentación y crianza sobre lías durante 7 meses en depósito de acero inoxidable.

Grado alcohólico volumétrico: 14,04 % Vol.

Acidez total: 5,6 gramos / litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: <0,5 gramos / litro

Fecha embotellado: abril 2020

Producción: 5.366 botellas de 750 ml

Tapón: corcho natural 44 x 24 mm

Tiempo mínimo de crianza en botella: 12 meses

### Recomendaciones

Temperatura de servicio: 10° C

Época de consumo: 2021 – 2024

Premios: Oro en Grenaches du Monde 2021, Plata en Concours Mondial du Bruxelles 2021, Bronce en Decanter World Wine Awards 2021

