

## Laquarta negre 2n any vinyes velles 2019

### Tipus i estil

Negre monovarietal de garnatxa peluda de Terra Alta DO

### Viticultura

Varietat: garnatxa peluda (varietat indígena de la Vall de l'Ebre)

Vinyes seleccionades: 10 parcel·les; 4,6 hectàrees

Edat mitjana: 33 anys

Viticultura: maneig tradicional

Situació de les parcel·les:

- Bot: 8 parcel·les
- Caseres: 1 parcel·la
- Gandesa: 1 parcel·la

Tipus de sòls majoritari: calcaris, de textura franca i franco-argilosa

Rendiment: 2.601 kg/hectàrea

### L'anyada

Caracterització climàtica octubre 2018 – setembre 2019: 14,9° C / 436 mm. Aquesta anyada d'hivern moderat i primavera fresca es recorda per les fortes calors del juny, amb màximes històriques i humitats baixíssimes. Malgrat això, la bona adaptació de la garnatxa i un setembre moderat va permetre una maduració adequada. La meitat de la pluja va caure a l'octubre i per tant, va tenir menys aprofitament. Anyada seca, especialment a l'estiu, en que s'accentuen els efectes del període de sequera obert el 2017.

### Elaboració

Data de verema: 21 i 22 de setembre de 2018

Verema seleccionada i collida a mà. Vinificació tradicional a temperatura controlada i criança durant 9 mesos: 60% en botes de roure francès de 300 i 225 litres, de primer, segon i tercer any d'ús; 40% en dipòsit d'acer inoxidable.

Grau alcohòlic volumètric: 14,9 % Vol.

Acidesa total: 5,0 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,5 grams / litre

Data embotellat: abril 2021

Producció: 3.492 ampolles de 750 ml

Tap: suro natural 44 x 24 mm

### Recomanacions

Temperatura de servei: 14° C / Època de consum: 2022 – 2024

### Premis i reconeixements

Collita 2018: Vinari d'Or 2021, Bronze Decanter World Wine Awards 2020

