

Laquarta tinto 2º año viñas viejas 2019

Tipo y estilo

Tinto monovarietal de garnacha peluda de Terra Alta DO

Viticultura

Variedad: garnacha peluda, la garnacha indígena del Valle del Ebro

Viñas seleccionadas: 10 parcelas, 4,6 hectáreas

Edad media: 33 años

Viticultura: cultivo tradicional

Situación de las parcelas:

- Bot: 8 parcelas
- Caseres: 1 parcela
- Gandesa: 1 parcela

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

Rendimiento: 2.601 kg/hectárea

Añada

Caracterización climática octubre 2018 – setiembre 2019: 14,9° C/ 436 mm. Añada con un invierno moderado y una primavera fresca, se recuerda sobre todo por las altísimas temperaturas y una humedad muy baja durante el mes de junio. Gracias a la buena adaptación de la garnacha y a un septiembre moderado fue posible una maduración adecuada de las uvas. La mitad del total de las lluvias tuvo lugar durante el mes de octubre, con poso aprovechamiento por parte de las viñas. Añada seca, especialmente en verano, acentuándose los efectos del período de sequía iniciado en 2017.

Elaboración

Fechas de la vendimia: 21 y 22 de setiembre de 2018

Vendimia seleccionada y cosechada a mano. Vinificación en tinto a temperatura controlada y crianza durante 9 meses: 60% en barricas de roble francés de 300 y 225 litros de 1º, 2º y 3º año de uso; 40% en depósitos de acero inoxidable.

Grado alcohólico volumétrico: 14,9 % Vol.

Acidez total: 5,0 gramos / litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: 0,5 gramos / litro

Fecha embotellado: abril 2021

Producción: 3.492 botellas de 750 ml

Tapón: corcho natural 44 x 24 mm

Recomendaciones

Temperatura de servicio: 14° C Época de consumo: 2022 – 2024

Premios

Cosecha 2018: Vinari de Oro 2021; Bronce Decanter World Wine Awards 2020

