

Laqvarta blanc 2018

Tipus i estil:

Blanc monovarietal de garnatxa blanca de Terra Alta DO de qualitat superior
Complex, sec amb cos

Vinyes:

Varietat: garnatxa blanca

Vinyes seleccionades: 25 parcel·les; 10,93 hectàrees

Edat mitjana: 29 anys

Viticultura: maneig tradicional

Situació de les parcel·les:

- Bot: 19 vinyes (7,29 has.)
- Caseres: 2 vinyes (2,19 has.)
- Gandesa: 2 vinyes (0,70 has.)
- Horta de Sant Joan: 2 vinyes (0,75 has.)

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

Rendiment: 4.860 kg/hectàrea

Anyada:

Caracterització climàtica octubre 2017 – setembre 2018

- Temperatura mitjana: 14,6° C, amb una primavera fresca i un estiu molt calorós i sec.
- Pluja: 411 mm. Primavera amb pluges freqüents però poc importants, limitant molt la reserva hídrica en el sòl.

Data de verema: 10 de setembre

Elaboració

Verema seleccionada i collida a mà. Fermentació i criança sobre mares durant 7 mesos en dipòsit d'acer inoxidable.

Grau alcohòlic volumètric: 12,7 % Vol.

Acidesa total: 6 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: < 0,5 grams / litre

Data embotellat: maig 2019

Producció: 6.984 ampolles de 750 ml

Tap: suro natural 44 x 24 mm

Temps mínim de criança en ampolla: 4 mesos

Recomanacions

Temperatura de servei: 10° C

Època de consum: 2019 - 2021

