

Laqvarta blanco 2017

Tipo y estilo:

Blanco monovarietal de garnacha blanca de Terra Alta DO de calidad superior
Complejo, seco, con cuerpo

Viñas:

Varietal: garnacha blanca

Superficie: 9,8 hectáreas

Edad media: 27 años

Viticultura: cultivo tradicional

Situación de las parcelas:

- Bot: 13 parcelas (5,86 has.)
- Caseres: 4 parcelas (3,36 has.)
- Gandesa: 1 parcela (0,28 has.)
- Horta de Sant Joan: 1 parcela (0,27 has.)

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

Rendimiento: 2.721 kg/hectárea

Añada:

Caracterización climática octubre 2016 - setiembre 2017

- Temperatura media: 16,1° C, con una primavera especialmente cálida y seca
- Lluvia: 391 mm, una ¼ parte de la cual caída durante junio y julio

Fechas de la vendimia: la más temprana de la historia, 16 y 17 de agosto de 2017

Elaboración

Vendimia seleccionada y cosechada a mano. Fermentación y crianza sobre lías durante 4 meses en depósito de acero inoxidable.

Grado alcohólico volumétrico: 13,8 % Vol.

Acidez total: 5,1 gramos / litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: 0,22 gramos / litro

Fecha embotellado: marzo 2018

Producción: 5.500 botellas de 750 ml

Tapón: corcho natural 44 x 24 mm

Tiempo mínimo de crianza en botella: 6 meses

Recomendaciones

Temperatura de servicio: 10° C

Época de consumo: 2018 - 2020

