

Laqvarta blanco 2018

Tipo y estilo:

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

Viñas:

Variedad: garnacha blanca

Viñedos seleccionados: 25 parcelas; 10,93 hectáreas

Edad media: 29 años

Viticultura: cultivo tradicional

Situación de las parcelas:

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

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

Rendimiento: 4.860 kg/hectárea

Añada:

Caracterización climática octubre 2017 – setiembre 2018

- Temperatura media: 14,6° C, primavera fresca y verano muy cálido
- Lluvia: 411 mm. Frecuentes pero poco abundantes limitando reserva hídrica

Fechas de la vendimia: 10 de septiembre

Elaboración

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

Grado alcohólico volumétrico: 12,7 % Vol.

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

Azúcares totales: <0,5 gramos / litro

Fecha embotellado: mayo 2019

Producción: 6.984 botellas de 750 ml

Tapón: corcho natural 44 x 24 mm

Tiempo mínimo de crianza en botella: 4 meses

Recomendaciones

Temperatura de servicio: 10° C

Época de consumo: 2019 - 2021

