

Laquarta negre vinyes velles 2018

Tipus i estil

Negre monovarietal de garnatxa peluda de Terra Alta DO de qualitat superior amb criança

Viticultura

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

Superfície: 9,8 hectàrees

Edat mitja: 33 anys

Viticultura: maneig tradicional

Situació de les parcel·les:

- Bot: 17 parcel·les
- Gandesa, partida Cendrosa: 2 parcel·les

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

Rendiment: 2.607 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.

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 5 mesos en botes de roure francès de 300 i 225 litres, de primer, segon i tercer any d'ús

Grau alcohòlic volumètric: 14,5 % Vol.

Acidesa total: 5,35 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: <0,5 grams / litre

Data embotellat: setembre 2019

Producció: 7.239 ampolles de 750 ml

Tap: suro natural 44 x 24 mm

Recomanacions

Temperatura de servei: 14° C

Època de consum: 2019 – 2021

Premis i reconeixements

Bronze a Decanter World Wine Awards 2020

