

Laqvarta tinto 2017

Tipo y estilo:

Tinto monovarietal de garnacha peluda de Terra Alta DO de calidad superior
Con crianza

Viñas:

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

Superficie: 8,7 hectáreas

Edad media: 36 años

Viticultura: cultivo tradicional

Situación de las parcelas:

- Bot: 11 parcelas

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

Rendimiento: 2.433 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, 30 de agosto de 2017

Elaboración

Vendimia seleccionada y cosechada a mano. Vinificación en tinto a temperatura controlada y crianza durante 6 meses en barricas de roble francés de 300 y 225 litros, nuevas y de hasta 4 años de edad.

Grado alcohólico volumétrico: 14,3 % Vol.

Acidez total: 4,9 gramos / litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: 0,3 gramos / litro

Fecha embotellado: octubre 2018

Producción: 3.997 botellas de 750 ml

Tapón: corcho natural 44 x 24 mm

Recomendaciones

Temperatura de servicio: 14° C

Época de consumo: 2018 - 2020

