

Laquarta tinto 2018

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: 9,8 hectáreas

Edad media: 33 años

Viticultura: cultivo tradicional

Situación de las parcelas:

- Bot: 17 parcelas
- Gandesa, partida Cendrosa: 2 parcelas

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

Rendimiento: 2.607 kg/hectárea

Añada:

Caracterización climática octubre 2017 – setiembre 2018

- Temperatura media: 14,6° C, con una primavera fresca y un verano muy cálido y seco
- Lluvia: 411 mm. Primavera con lluvias frecuentes pero poco importantes, limitando mucho la reserva hídrica en el suelo.

Fechas de la vendimia: 21 y 22 de setiembre de 2018

Elaboración

Vendimia seleccionada y cosechada a mano. Vinificación en tinto a temperatura controlada y crianza durante 5 meses en barricas de roble francés de 300 y 225 litros, de primero, segundo y tercer año de uso.

Grado alcohólico volumétrico: 14,5 % Vol.

Acidez total: 5,35 gramos / litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: <0,5 gramos / litro

Fecha embotellado: setiembre 2019

Producción: 7.239 botellas de 750 ml

Tapón: corcho natural 44 x 24 mm

Recomendaciones

Temperatura de servicio: 14° C

Época de consumo: 2019 – 2021

