

L'Estació tinto parada 2016

VINO SELECTO DE COSECHA EXCEPCIONAL

Tipo, estilo: tinto de guarda con cuerpo, intenso y elegante

Viticultura

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña DOP: DO "Catalunya"

Variedades: 100% cabernet sauvignon

Edad media de los viñedos: 13 años

Sistema de cultivo y conducción: producción convencional, mayoritariamente en regadío y conducción en cordón tipo Royat doble

La cosecha 2016

Rendimiento de producción de la cosecha: 9.102 kg/ha.

Clima local durante el período octubre – setiembre: temperatura media de 15,3°C y 221 mm de lluvia. Se trata de una cosecha seca con lluvias poco abundantes. Primavera fresca y verano cálido. Los viñedos tuvieron un crecimiento y una producción moderados, circunstancias ideales para evitar un estrés hídrico severo y favorecer una maduración óptima de las uvas. Cosecha memorable para la gran parte de nuestros viñedos de cabernet sauvignon.

Elaboración

Fecha de vendimia: 30 de setiembre

Tipo: mecánica

Vinificación: tradicional con control de temperatura

Tiempo de crianza en barrica: 12 meses

Calidad del roble: Francés, barricas nuevas y de segundo año de uso, 225 litros

Fecha de embotellado: junio de 2018

Producción: 1.217 botellas de 750 ml

Tapón: corcho natural certificado libre de TCA, 44 x 24 mm

Analítica

Grado alcohólico volumétrico: 14,87 % Vol.

Acidez total: 4,7 gr/l., expresada en ácido tartárico

Recomendaciones

Período adecuado de consumo: 2019 – 2026

Recomendaciones de conservación y servicio: Vino apto para guarda. Con los años, podrán aparecer sedimentos naturales. Recomendamos favorecer una oxigenación progresiva del vino, con un decantador de base estrecha, sin airearlo rápida o excesivamente. Servir a 14°C disfrutarlo sin prisas.

Premios y reconocimientos

92 puntos Peñín

Bronze Decanter World Wine Awards 2020

