

Llàgrimes de tardor blanc 2018

Tipus i estil: blanc de criança, sec amb cos, complex

Varietats: 100 % garnatxa blanca

Verema: manual

Data de verema: del 6 al 10 de setembre

Termes tradicionals: Fermentat i criat en bóta de roure

Qualitat del roure: francès, bóta nova de 225 i 300 litres

Temps de criança: 9 mesos en bóta i un mínim de 8 mesos en ampolla

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

DOP: DO Terra Alta

Data embotellat: juliol 2019

Producció: 16.777 ampolles de 750 ml

Tap: suro natural 44 x 24 mm

Grau alcohòlic volumètric: 12,92 % Vol.

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

Sucres totals: <0,5 grams / litre

Tast: Color groc pàl·lid d'intensitat mitjana. Aroma fi i elegant, ric en matisos, complex. En boca és fresc i persistent. Recomanacions de conservació i servei: en bones condicions evolucionarà favorablement almenys durant els 4 anys següents a l'embotellament. Servir-lo entre 10 i 12° C.

Premis i reconeixements:

Plata a Grenaches du Monde 2015 i 2018

S'elabora exclusivament a partir d'una selecció de vinyes de la varietat garnatxa blanca, d'edat igual o superior als 20 anys, amb un rendiment de producció màxim de 6.000 kg/ha. S'elabora mitjançant la maceració en fred del most amb les pells (maceració pel·licular), una fermentació en bótes noves de roure francès de diverses procedències i una posterior criança sobre les seves pròpies mares durant uns quants mesos, durant la qual es pràctica regularment el tradicional batonnage. La seva comercialització s'inicia a partir del segon any, després d'una estada en ampolla. S'elabora des de l'any 1997 i el vi de la collita 2008 fou el primer en obtenir el distintiu "Terra Alta garnatxa blanca" reservat pel Consell Regulador DO "Terra Alta" per als vins 100 % garnatxa blanca amb una qualificació superior.

