

Llàgrimes de tardor blanc Grans Anyades 2016

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

Viticultura

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya DOP: DO Terra Alta

Varietats: 100 % garnatxa blanca procedent de vinyes seleccionades

Edat mitjana de les vinyes: 30 anys

Sistema de conreu: producció convencional, majoritàriament en secà i conducció lliure, en got

L'anyada 2016

Rendiment de producció d'aquesta collita: 4.503 kg/ha

Clima local durant el període octubre – setembre: Temperatura mitjana de 15,3°C i una precipitació de 221 mm. És una anyada seca, amb pluges poc abundants. La primavera va ser fresca i l'estiu càlid. La vinya va assolir un creixement moderat, ideal per evitar estrès hídric sever, i la producció, també moderada, va poder madurar perfectament. És una anyada memorable.

Elaboració i embotellat

Data de verema: 6 i 8 de setembre

Tipus de verema: seleccionada, manual

Vinificació: mitja fermentació a temperatura controlada en dipòsit d'acer inoxidable i resta en bóta

Temps de criança en bóta: 8 mesos, sobre les seves pròpies mares

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

Data embotellat: juliol 2017

Producció: 13.392 ampolles de 750 ml, de les quals 1.440 s'han reservat com a Grans Anyades

Tap: suro natural 44 x 24 mm

Dades analítiques

Grau alcohòlic volumètric: 14,06 % Vol.

Acidesa total: 6,2 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,44 grams / litre

Recomanacions

Període de consum òptim: 2020 – 2026. En bones condicions evolucionarà favorablement almenys durant els 4 anys següents a l'embotellament. Servir-lo fresc (12° C)

Premis i reconeixements

Plata a Grenaches du Monde 2018

90 punts a Guia Peñin 2020

