

Llàgrimes de tardor blanco 2018

Tipo y estilo: blanco seco complejo y con cuerpo
Variedades: 100 % garnacha blanca
Vendimia: manual
Fecha de la vendimia: del 6 al 10 de setiembre
Términos tradicionales: fermentado y criado en barrica de roble
Calidad del roble: francés, barrica nueva de 225 y 300 litros
Tiempo de crianza: 9 meses en barrica y un mínimo de 8 meses en botella
Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña
DOP: DO Terra Alta

Fecha embotellado: julio 2019
Producción: 16.777 botellas de 750 ml.
Tapón: corcho natural 44 x 24 mm.

Grado alcohólico volumétrico: 12,92% vol.
Acidez total 5 g/l expresada en ácido tartárico
Azúcares totales: <0,5 g/l

Cata: color amarillo pálido de intensidad media. Aroma fino y elegante, rico en matices, complejo. En boca es fresco y persistente. Recomendaciones de conservación y servicio: en buenas condiciones, evolucionará favorablemente tras los 4 años siguientes al embotellado. Servirlo entre 10 y 12° C.

Reconocimientos: Plata en Grenaches du Monde 2015 y 2018

Elaborado exclusivamente a partir de una selección de viñas de la variedad garnacha blanca, de edad igual o superior a 20 años, con un rendimiento de producción máximo de 6.000 kg/ha. Se elabora mediante la maceración en frío del mosto con la piel (maceración peculiar), una fermentación en barricas nuevas de roble francés de distintas procedencias y una posterior crianza sobre sus propias lías durante unos meses, en los que se practica regularmente el tradicional batonnage. Su comercialización se inicia a partir del segundo año. Se elabora desde 1997. El de la cosecha 2008 fue el primero en obtener el distintivo “Terra Alta garnacha blanca” reservado por el Consejo Regulador DO Terra Alta para los vinos varietales de garnacha blanca con una calificación superior.

