

Llàgrimes de tardor blanco 2019

Tipo y estilo

Blanco fermentado y criado en barrica de Terra Alta DO. Seco, con cuerpo, largo y complejo

Viticultura

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

Variedades: 100% garnacha blanca de viñas seleccionadas

Edad media de las viñas: 35 años

Sistema de cultivo: Producción convencional, mayoritariamente en secano, conducción libre, en vaso

La añada 2019

Rendimiento de producción de la selección de esta cosecha: 3.849 kg/ha

Clima local durante octubre 2018 – setiembre 2019: 14,9° C / 436 mm. Añada de invierno moderado y primavera fresca, mes de junio muy caluroso con máximas históricas y humedades bajísimas. A pesar de estos factores, la buena adaptación de la garnacha y un setiembre moderado permitió una maduración adecuada de las uvas. La mitad de la lluvia tuvo lugar en octubre y por tanto, poco aprovechamiento hídrico. Añada seca.

Elaboración y embotellado

Fecha de vendimia: Del 30 de agosto al 5 de setiembre

Vendimia: Cosechada y seleccionada a mano

Vinificación: Maceración pelicular pre-fermentativa del mosto flor con las pieles, media fermentación alcohólica en tanque de acero inoxidable y resto en barrica

Crianza: 9 meses en barrica y un mínimo de 11 meses en botella

Calidad del roble: francés, barrica nueva de 225 y 300 litros

Fecha embotellado: julio 2020

Producción: 12.019 botellas de 750 ml

Tapón: corcho natural 44 x 24 mm

Datos analíticos

Grado alcohólico volumétrico: 13,94 % Vol.

Acidez total: 5,9 gramos / litro, expresada en ácido tartárico.

Azúcares totales: <0,5 gramos / litro

Recomendaciones

En buenas condiciones de conservación evolucionará favorablemente hasta 2024. Decantarlo favorece su expresión afrutada durante los primeros dos años posteriores al embotellado. Servirlo fresco (12° C)

Reconocimientos

92 puntos Guía Peñin 2022

