

## Llàgrimes de tardor blanco 2020

### 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

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 2020

Rendimiento de producción de la selección de esta cosecha: 4.646 kg/ha

Clima local durante octubre 2019 – setiembre 2020: 15,1° C / 787 mm. Una de las añadas más lluviosas que se recuerdan en la zona. Por las condiciones extraordinarias de humedad durante el crecimiento del viñedo hubo fuerte presión de las plagas. Producción generosa, por encima de la media. A pesar de todo, la maduración tuvo lugar en buenas condiciones de temperatura, tiempo seco, como resultado una cosecha en muy buen estado sanitario.

### Elaboración y embotellado

Fecha de vendimia: 24 y 31 de agosto

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: 8 meses en barrica sobre sus propias lías

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

Fecha embotellado: julio 2021

Producción: 12.983 botellas de 750 ml

Tapón: corcho natural 44 x 24 mm

### Datos analíticos

Grado alcohólico volumétrico: 13,07 % Vol.

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

Azúcares totales: <0,5 gramos / litro

### Recomendaciones

En buenas condiciones de conservación evolucionará favorablemente hasta 2025. Decantarlo favorece su expresión afrutada durante los primeros dos años posteriores al embotellado. Servirlo fresco (12° C)

### Reconocimientos

Valoraciones pendientes (febrero 2022)

