

Llàgrimes de tardor blanco 2021

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: 37 años

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

La añada 2021

Rendimiento de producción de la selección de esta cosecha: 5.458 kg/ha

Clima local durante octubre – setiembre: Temperatura media de 14,9°C y una precipitación de 487 mm.

Añada con una maduración tardía en la mayoría de las variedades y de producción generosa.

Casi la mitad de la lluvia tuvo lugar durante otoño e invierno, destacando la histórica nevada del mes de enero.

Primavera fresca y seca, con lluvia escasa, lo que moderó el desarrollo vegetativo.

Verano bastante seco con temperaturas muy altas a mediados de agosto sin afectación significativa en las cepas.

Finalmente un septiembre ligeramente cálido y húmedo, con lluvias abundantes, que afectó el ritmo de la cosecha y obligó a intensificar la selección de las uvas.

Elaboración y embotellado

Fecha de vendimia: 3 y 6 de setiembre, seleccionada y cosechada a mano

Vinificación: Maceración pelicular pre-fermentativa del mosto flor con las pieles, media fermentación a temperatura controlada en tanque de acero inoxidable y resto en barrica. Clarificado exclusivamente con productos vegetales

Crianza: 9 meses en barrica sobre sus propias lías

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

Fecha embotellado: julio 2022

Producción: 15.540 botellas de 750 ml

Tapón: corcho natural 44 x 24 mm

Datos analíticos

Grado alcohólico volumétrico: 13,86 % Vol.

Acidez total: 5,4 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

Cosecha 2020: 90p Peñín / Cosecha 2019: 92p. Peñín

