

Llàgrimes de tardor blanco Grandes Cosechas 2016

Tipo y estilo: blanco de guarda, seco, con cuerpo, complejo

Viticultura

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

Variedades: 100 % garnacha blanca procedente de viñedos seleccionados

Edad media de las viñas: 30 años

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

Cosecha 2016

Rendimiento de producción: 4.503 kg/ha

Clima local durante el período octubre - septiembre: Temperatura media de 15,3°C con precipitaciones de 221 mm. Es una cosecha seca, con lluvias poco abundantes. La primavera fue fresca y el verano cálido. La viña tuvo un crecimiento moderado, situación ideal para evitar un estrés hídrico severo. La producción, también moderada, tuvo una maduración perfecta. Se trata de una cosecha inolvidable.

Elaboración y embotellado

Fecha de la vendimia: 6 y 8 de septiembre

Tipo de vendimia: seleccionada, manual

Vinificación: media fermentación a temperatura controlada y el resto en barrica

Tiempo de crianza en barrica: 8 meses, sobre sus lías

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

Fecha de embotellado: julio 2017

Producción: 13.392 bot. 750 ml, de las cuales 1.440 se han reservado como Grandes Cosechas.

Tapón: corcho natural 44 x 24 mm

Analítica

Grado alcohólico volumétrico: 14,06 % Vol.

Acidez total: 6,2 gramos / litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: 0,44 gramos / litro

Recomendaciones

Período óptimo de consumo: 2020 - 2026. En buenas condiciones evolucionará favorablemente al menos durante los 4 años posteriores al de embotellado. Servir fresco (12° C)

Premios y reconocimientos

Plata en Grenaches du Monde 2018

90 puntos en Guía Peñin 2020

