

Llàgrimes de tardor garnatxa 2019

Tipus i estil

Negre de criança, afruitat, amb cos i estructura de Terra Alta DO

Viticultura

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

Varietats: 100 % garnatxa negra de vinyes seleccionades

Edat mitjana de les vinyes: 30 anys

Sistema de conreu: producció convencional, majoritàriament en secà i conducció lliure, en got

L'anyada 2019

Rendiment de producció de la selecció d'aquesta collita: 2.904 kg/ha

Caracterització climàtica octubre 2018 – setembre 2019: 14,9° C / 436 mm. Aquesta anyada d'hivern moderat i primavera fresca es recorda per les fortes calors del juny, amb màximes històriques i humitats baixíssimes. Malgrat això, la bona adaptació de la garnatxa i un setembre moderat va permetre una maduració adequada. La meitat de la pluja va caure a l'octubre i per tant, va tenir menys aprofitament. Anyada seca.

Elaboració i embotellat

Verema: del 6 al 10 de setembre de 2019, seleccionada i collida a mà

Vinificació: sistema tradicional en dipòsits d'acer inox. Clarificat amb productes d'origen vegetal.

Criança: 12 mesos en roure majoritàriament francès, bóta de 225 litres i 300 L, d'edat entre 1 i 5 anys i un mínim de 3 mesos en ampolla.

Data embotellat: juny de 2021

Producció: 3.956 ampolles de 750 ml

Tap: suro natural 44 x 24 mm

Dades analítiques

Grau alcohòlic volumètric: 15,49 % Vol.

Acidesa total: 5,2 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,8 grams / litre

Tast i recomanacions

Color vermell intens. L'aroma és intensa i afruitada, característica de la varietat garnatxa negra. En boca és ample, rodó i fresc. En bones condicions evolucionarà favorablement fins al cinquè any (2024). Servir-lo fresc, a 14° C.

Premis i reconeixements

Collita 2016: Vi recomanat per Decanter World Wine Awards 2020

Collita 2016: 9,64 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2021

