

Llàgrimes de tardor rosado 2020

Tipo y estilo

Rosado seco mediterráneo

Viticultura

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

Variedades: garnacha, garnacha blanca y garnacha peluda de viñas seleccionadas

Edad media de las viñas: 33 años

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

La añada 2020

Rendimiento de producción de la selección de esta cosecha: 4.522 kg/ha

Clima local durante octubre – setiembre: Temperatura media de 15,2°C y una precipitación de 787 mm. Añada con lluvias abundantes durante el otoño, el invierno y la primavera. Humedad relativa alta durante toda la primavera y parte del verano manteniéndose por debajo del 60% durante el período de maduración. La producción obtenida ha sido superior a la media pero con un estado sanitario óptimo.

Elaboración y embotellado

Fecha de vendimia: 2 de setiembre

Tipo de vendimia: seleccionada, manual

Vinificación: elaboración conjunta de las tres variedades mediante maceración pelicular corta y fermentación en frío del mosto flor. Conservado sobre sus lías durante 2 meses.

Fecha embotellado: marzo 2021

Producción: 2.700 botellas de 750 ml

Tapón: Micro granulado con discos de corcho natural (1+1) 44 x 24 mm

Datos analíticos

Grado alcohólico volumétrico: 13,47 % Vol.

Acidez total: 5,2 gramos / litro, expresada en ácido tartárico

Azúcares totales: <0,5 gramos / litro

Cata y recomendaciones

Color naranja muy pálido, de aspecto brillante, recuerda a la piel de cebolla. Aroma frutada, fina, delicada y compleja. En boca es equilibrado, muy fresco y persistente. Recomendaciones de conservación y servicio: evolucionará favorablemente hasta el segundo año (setiembre 2022). Servir entre 8 y 10° C.

