

## Llàgrimes de tardor rosat 2020

### Tipus i estil

Rosat sec mediterrani

### Viticultura

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya DOP: DO Terra Alta

Varietats: garnatxa negra, garnatxa blanca i garnatxa peluda de vinyes seleccionades

Edat mitjana de les vinyes: 33 anys

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

### L'anyada 2020

Rendiment de producció de la selecció d'aquesta collita: 4.522 kg/ha

Clima local durant el període octubre – setembre: Temperatura mitjana de 15,2°C i una precipitació de 787 mm. Va ser anyada amb pluges abundants a la tardor, l'hivern i la primavera. La humitat relativa fou alta durant tota la primavera i part de l'estiu però es mantingué per sota del 60% durant tot el període de maduració. La producció obtinguda ha estat superior a la mitjana però amb un estat sanitari òptim.

### Elaboració i embotellat

Data de verema: 2 de setembre

Tipus de verema: seleccionada, manual

Vinificació: elaboració conjunta de les tres varietats mitjançant curta maceració pel·lucular i fermentació en fred del most flor. Conservat sobre les seves mares durant 2 mesos.

Data embotellat: març 2021

Producció: 2.700 ampolles de 750 ml

Tap: Micro granulat amb discs de suro natural (1+1) 44 x 24 mm

### Dades analítiques

Grau alcohòlic volumètric: 13,47 % Vol.

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

Sucres totals: <0,5 grams / litre

### Tast i recomanacions

Color taronja molt pàl·lid, d'aspecte brillant, recorda a la pell de ceba. La seva aroma afruitada és fina, delicada i complexa. De gust equilibrat, molt fresc i persistent. Recomanacions de conservació i servei: evolucionarà favorablement fins al segon any (setembre 2022). Servir-lo entre 8 i 10° C.

