

Llàgrimes de tardor rosat 2021

Tipus i estil

Rosat sec mediterrani de Terra Alta DO

Viticultura

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya

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

Edat mitjana de les vinyes: 37 anys

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

L'anyada 2021

Rendiment de producció de la selecció d'aquesta collita: 4.613 kg/ha

Clima local durant el període octubre – setembre: Temperatura mitjana de 14,9°C i una precipitació de 487 mm. Anyada amb un època de maduració tardana en la majoria de varietats i de producció generosa. Gairebé la meitat de la pluja caigué durant la tardor i l'hivern, destacant la històrica nevada de primers de gener. La primavera fou fresca i seca, amb escasses pluges, moderant el desenvolupament vegetatiu. A l'estiu, força sec, va fer una forta calorada a mitjans d'agost sense afectar significativament als ceps. Setembre fou lleugerament càlid i humit, amb abundants pluges que afectaren el ritme de la verema i obligaren a intensificar les tasques de selecció.

Elaboració i embotellat

Data de verema: 14 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. Clarificat amb productes d'origen vegetal. Conservat sobre les seves mares durant 2 mesos.

Data embotellat: gener 2022

Producció: 7.014 ampolles de 750 ml

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

Dades analítiques

Grau alcohòlic volumètric: 13,77 % Vol.

Acidesa total: 5,7 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: <0,5 grams / litre

Tast i recomanacions

Color ataronjat pàl·lid, d'aspecte brillant, que recorda a la pell de ceba. La seva aroma afrutada és fina, delicada i complexa. Sec, fresc i persistent. Recomanacions de conservació i servei: evolucionarà favorablement fins al segon any (setembre 2023). Servir-lo entre 8 i 10° C.

Premis i reconeixements

Plata Concours Mondial Bruxelles 2022

