

# Verema Tardana

## Garnatxa Blanca 2018

### Ecológico




D.O. TERRA ALTA



RECONOCIMIENTOS



#### NOTA DE CATA

-  Color ámbar brillante.
-  En nariz se despiertan notas garrapiñadas, de piel de naranja y orejón deshidratado y también de hierbas mediterráneas, manteniendo una esencia honesta de la Garnacha Blanca.
-  En boca se muestra fresco y untuoso a la vez, con una acidez vibrante.

#### VARIETADES

Garnacha Blanca 100%



#### VIÑEDOS

Viñedos de 27 años de edad situados en la finca de La Xalamera, a 440 m s.n.m.

#### TIPO DE SUELO

Fina capa superior arcillo-arenosa que descansa sobre una gruesa capa caliza que en algunos puntos sale a la superficie. Suelos muy pobres en materia orgánica.



#### ELABORACIÓN



Vendimia tardía, el 15 de noviembre -una vez las uvas ya se han pasificado en la cepa- y manual, en pequeñas cajas de 18Kg. Una vez en bodega, las uvas pasan 24 horas en una cámara de frío. Al día siguiente se pasan por la mesa de selección para escoger sólo las mejores bayas/pasas con posterior pisado para poder extraer el máximo de mosto.

Prensado hasta un 40% del rendimiento aproximadamente.

Fermentación espontánea durante 15 días con temperatura controlada a 16-17°C y parada de la fermentación en frío (a una densidad de 1030) para mantener los azúcares residuales naturales.

Posterior crianza en barrica de roble francés de 225L durante 4 años.




Producción muy limitada: 475 botellas de 375 ml.

#### MARIDAJE

Dulces tradicionales de la Terra Alta: Coc de avellana de La Fatarella o Casquetes ('panadons') de confitura. Perfecto también para acompañar chocolate negro de mínimo un 80% de cacao.



#### CLIMATOLOGÍA

-  Mediterráneo con influencia continental: inviernos fríos y veranos calurosos con muchas horas de insolación.
-  Influencia notoria del equilibrio de 2 vientos: el Garbí, una suave brisa marina que aporta humedad, y el Cierzo, un viento frío y seco del noroeste.
-  Pluviometría muy escasa: media anual de 450mm.

15% Vol.

Azúcares: 80 g/L



8°C

#### ¿Sabías qué...?

La suma de la altitud, la gran exposición a los vientos Garbí y Cierzo y la pobreza en materia orgánica del suelo de esta finca nos dan una uva con mucha concentración y frescura. Condiciones ideales para elaborar este vino que viene para endulzarnos la memoria y los sentidos.

