

VI NEGRE 2017 DO Catalunya

Varietats

Garnatxa negra (45%), Monastrell (30%), Syrah (20%), Ull de llebre (5%)



tossudes

Un vi que surt de veremes tossudes, amb il·lusions tossudes com les mans que les treballen. Tossudes com les vinyes que resisteixen en les nostres terres de secà. Tossudes com la il·lusió que ens mou a fer viable un projecte com el nostre.

LA TERRA (EL TERRER)

Climatologia i característiques de l'anyada

El clima és mediterrani continental, amb hiverns freds i secs i estius calorosos dulcificats pel vent que bufa del mar (la marinada) i que refresca les nits, sobretot durant la maduració. Les pluges (350-450 mm anuals) es concentren a la tardor i primavera.

L'anyada 2017 ens va donar un hivern fred i pluges per sobre de la mitjana, amb un episodi de neu inusual a finals de març i una glaçada important a l'abril que va limitar la producció. Un estiu amb pluviometria molt escassa va fer avançar la maduració i també la verema, que va començar el 18 d'agost i va acabar el 12 d'octubre.

Parcel·les d'origen

Parcel·les familiars dels voltants de Vallbona de les Monges i de la finca de Bonretorn, a Tarragona.

EL VI

Elaboració

Veremat a mà i en petites caixes de 10-12 quilos, el raïm, si és necessari, passa per una taula de selecció per eliminar-ne la pansa i la podridura. Les varietats de raïm fermenten majoritàriament en dipòsits de pigeage amb enfonsament periòdic de les pells que, al final de la fermentació, combinem amb algun remuntat obert. Elaborem les varietats per separat en dipòsits que treballem manualment i a temperatura controlada per tal d'obtenir extraccions suaus. És durant el procés del cupatge que decidim les proporcions de cada una de les varietats que conformaran el Tossudes.

Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 13,5%
- Acidesa total: 3,8 g/l (Àc. sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,63 g/l
- Sucre residual: 1,0 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 14 mg/l

NOTA DE TAST

Fresc, amb un aroma franc d'intensitat mitjana. En nas sobresurten les notes de fruita vermella (cirera i gerds), amb un toc de flor dolça, anisats i especiats. En boca és golós i elegant, amb un taní rodó i molt fi, una bona acidesa i un pas per boca molt refrescant, on retornen les notes de fruita vermella fresca i les espècies. Bona harmonia amb carns blanques, pastes i rissottos. Proveu-lo al costat d'un variat de canapès freds o una tradicional coca de recapte.



L'Olivera Cooperativa
La Plana, s/n.
25268 Vallbona de les Monges.
Lleida
Tel / Fax. +34 973 33 02 76

Masia Can Calopa de Dalt
Carretera BV-1468. Km 4,8.
Parc de Collserola
08017 Barcelona.
Tel +34 646 619 188