
VINO TINTO
2017
DO Catalunya

Variedades

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



tossudes

Un vino que sale de vendimias tozudas, con ilusiones tozudas como las manos que las trabajan. Tozudas como las viñas que resisten en nuestras tierras de secano. Tozudas como la ilusión que nos mueve para hacer viable un proyecto como el nuestro.

LA TIERRA

Climatología y características de la añada

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos dulcificados por el viento que llega del mar (la marinada) y que refresca las noches, sobre todo durante la maduración. Las lluvias (350-450mm anuales) se concentran en otoño y primavera. La añada 2017 nos dio un invierno frío y lluvias por encima de la media, con un episodio de nieve inusual a finales de marzo y una helada importante en abril que limitó la producción. Un verano con pluviometría muy escasa hizo avanzar la maduración y también la vendimia, que empezó el 18 de agosto y terminó el 12 de octubre.

Parcelas de origen

Parcelas familiares en los alrededores de Vallbona de les Monges y de la finca de Bonretorn, en Tarragona.

EL VINO

Elaboración

Vendimiada a mano y en pequeñas cajas de 10-12 kilos, la uva, si es necesario, pasa por una línea de selección para eliminar la podredumbre. Las variedades de uva fermentan, en su mayoría, en depósitos de pigeage con hundimiento periódico de las pieles que, al final de la fermentación, combinamos con algún remontado abierto. Elaboramos las variedades por separado en pequeños depósitos que trabajamos manualmente y a temperatura controlada con el fin de obtener extracciones suaves. Es durante el proceso del coupage que decidimos las proporciones de cada una de las variedades que conformaran el Tossudes.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 13,5%
 - Acidez total: 3,8 g/l (Ác. sulfúrico)
 - Acidez volátil: 0,63 g/l
 - Azúcar residual: 1,0 g/l (glucosa+fructosa)
 - Sulfuroso total: 14 mg/l
-

NOTA DE CATA

Fresco, con un aroma de intensidad mediana. Sobresalen las notas de frutos rojos (cerez y frambuesa), con un toque de flor dulce, anisados y especiados. En boca es goloso y elegant, con tanines redondos y muy finos, una buena acidez y un paso por boca muy refrescante, donde regresan las notas de fruta roja fresca y las especias. Buena armonía con las carnes blancas, pastas y risottos. Probadlo con un variado de canapés fríos 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
