

NALTRES

Naltres es la forma que adopta la primera persona del plural en las Terres de Ponent. Este vino es una expresión del proyecto colectivo, realizado entre muchas manos, que subyace en nuestros vinos. Un homenaje a las personas que lo hacen posible: son los nombres que se esconden en la etiqueta del vino.

VINO TINTO

2018

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Variedades

Garnacha (65%), Cabernet Sauvignon (18%),
Cariñena (17%)



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TIERRA

Clima

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos, dulcificados por el viento que, por las tardes, viene del mar (la marinada) y refresca las noches, sobre todo durante el período de maduración. Las lluvias, escasas, se concentran en otoño y primavera (350-450 mm anuales).

Parcelas de origen

Viñas de la partida del Bosc de la Vila, en la subzona Valls del Riu Corb de Costers del Segre. Paisajes de parcelas caracterizadas por los márgenes de piedra seca, que delimitan las viñas y conservan la fertilidad de los suelos y la eficiencia del agua.

Suelos

Suelos arcillocalcáreos con niveles de pedregosidad y profundidad variables.

Características de la añada 2018

La cosecha 2018 se caracterizó por ser muy lluviosa (625 mm). Esto nos obligó a actuar a menudo en la viña para garantizar la calidad de la misma. El bon temps durant la verema ens va permetre collir en òptimes condicions i amb madureses equilibrades. La vendimia empezaba el 15 de septiembre y acababa el 18 de octubre.

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica certificada. Vendimia manual en pequeñas cajas de 10-12 quilos. Posteriormente, la uva fermenta en grano entero en depósitos de pigeage con hundimiento periódico del sombrero y a una temperatura controlada de 25-28°C. La crianza se hace en el mismo depósito y el vino reposa un año y medio en botella.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 15,5%
Acidez total: 4,03 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 0,44 g/l
Azúcar residual: 0,8 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfuroso total: 37 mg/l
pH: 3,44

Nota de cata

Nariz intensa, con notas de fruta negra madura (ciruela negra confitada), frambuesas y un toque floral (violeta). En boca es goloso, con un buen volumen. Retornan los recuerdos de fruta madura con un posgusto largo y complejo. Recuerdos de tabaco y pasa. Buena armonía con todo tipo de carnes de caza. Excelente acompañante de los platos a base de pato o unos tradicionales canelones de carne.

Reconocimientos

Guía Peñín:

2022: 89 puntos (añada 2018)
2021: 88 puntos (añada 2017)
2020: 89 puntos (añada 2017)
2019: 89 puntos (añada 2015)

Guía de Vins de Catalunya:

2021: 9,40 puntos (añada 2017)
2020: 9,40 puntos (añada 2017)
2019: 9,2 puntos (añada 2016)
2018: 9,04 puntos (añada 2015)

Grenaches du Monde 2021:

Medalla de oro (añada 2018)

Concours Mondial de Bruxelles 2020:

Medalla de plata (añada 2017)

Ecoracimo 2020:

Medalla Gran Oro (añada 2017)

International Wine Awards 2019:

Medalla de plata (añada 2016)

Golden Leaf Awards:

2019: Medalla de oro (añada 2016)

2017: Medalla de bronce (añada 2015)

Catavinum 2017:

Medalla de plata (añada 2015)