

NALTRES

Naltres és com ens referim a la primera persona del plural a les Terres de Ponent. Aquest vi és una expressió del projecte col·lectiu fet a moltes mans que hi ha darrere dels nostres vins. Un homenatge a les persones que el fan possible: els noms (tots els noms!) que s'amaguen darrere l'etiqueta del vi.

VI NEGRE

2018

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Varietats

Garnatxa (65%), Cabernet Sauvignon (18%), Samsó (17%)



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TERRA

Clima

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

Parcel·les d'origen

Vinyes de la partida del Bosc de la Vila, a la subzona Valls del Riu Corb de la DO Costers del Segre. Paisatges de parcel·les caracteritzades pels marges de pedra seca, que delimiten les vinyes i conserven la fertilitat dels sòls i l'eficiència de l'aigua.

Sòls

Sòls argilocalcaris amb nivells de pedregositat i profunditats variables.

Característiques de l'anyada 2018

L'anyada 2018 es va caracteritzar per ser molt plujosa (625mm). Això ens va obligar a actuar sovint a la vinya per garantir-ne la qualitat. El bon temps durant la verema ens va permetre collir en òptimes condicions i amb madureses equilibrades. La verema comença el 5 de setembre i acaba el 18 d'octubre.

EL VI

Viticultura i elaboració

Viticultura de secà ecològica certificada. Verema manual i en petites caixes de 10-12 quilos. Posteriorment, el raïm fermenta en gra sencer en dipòsits de pigeage amb enfonsament periòdic del barret i a una temperatura controlada de 25-28°C. La criança es fa en el mateix dipòsit i el vi fa un repòs d'un any i mig en ampolla.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 15,5%

Acidesa total: 4,03 g/l (àcid sulfúric)

Acidesa volàtil: 0,44 g/l

Sucre residual: 0,8 g/l (glucosa+fructosa)

Sulfurós total: 37 mg/l

pH: 3,44

Nota de tast

Nas intens, amb notes de raïm madur i un toc càlid. En boca és golós i rodó, amb un bon volum i una presència marcada del toc llaminer de la Garnatxa. Records de tabac i pansa. Bona harmonia amb tot tipus de carns de caça. Excel·lent acompanyant dels plats a base d'ànec o uns tradicionals canelons de carn.

Reconeixements

Guia Peñín:

2022: 89 punts (anyada 2018)

2021: 88 punts (anyada 2017)

2020: 89 punts (anyada 2017)

2019: 89 punts (anyada 2015)

Guia de Vins de Catalunya:

2021: 9,40 punts (anyada 2017)

2020: 9,40 punts (anyada 2017)

2019: 9,2 punts (anyada 2016)

2018: 9,04 punts (anyada 2015)

Grenaches du Monde 2021:

Medalla d'or (anyada 2018)

Concours Mondial de Bruxelles 2020:

Medalla de plata (anyada 2017)

Ecoracimo 2020:

Medalla Gran or (anyada 2017)

International Wine Awards 2019:

Medalla de plata (anyada 2016)

Golden Leaf Awards:

2019: Medalla d'or (anyada 2016)

2017: Medalla de bronze (anyada 2015)

Catavinum 2017:

Medalla de plata (anyada 2015)