

# NALTRES

*Naltres es la forma que adopta la primera persona del plural en la zona de Lleida. Este vino es una expresión del proyecto colectivo, hecho por muchas manos, que subyace en nuestros vinos. Un homenaje a las personas que lo hacen posible: son los nombres (¡todos los nombres!) que es esconden detrás de la etiqueta del vino.*

## VINO TINTO

2019

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

### Variedades

Garnacha (62%), Cabernet Sauvignon (25%),  
Cariñena (13%)



**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 la DO 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 2019

La cosecha 2019 nos dio un invierno con el frío habitual y lluvias superiores a la media de los últimos años. En primavera y verano se mantuvo la pluviometría habitual y una producción media en las diferentes parcelas, dando como resultado una maduración equilibrada. La vendimia comenzó el 30 de agosto y terminó el 15 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%

Acidez total: 3,19 g/l (ácido sulfúrico)

Acidez volátil: 0,55 g/l

Azúcar residual: 0,3 g/l (glucosa+fructosa)

Sulfuroso total: 56 mg/l

### 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)