

# 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

2020

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

### Varietats

Garnatxa (45%), Cabernet Sauvignon (40%),  
Trepat (10%) i Samsó (5%)



**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 2020

L'anyada 2020 serà recordada per dos motius: la pandèmia de la Covid19 i una pluviometria excepcionalment alta (30-40% superior a la mitjana) durant la primavera i l'estiu, que ens porta un elevat creixement de les plantes i una pressió més alta de les malalties fúngiques (míldiu) que condicionen negativament la producció de raïm. Un estiu calorós i les bones condicions climàtiques durant la verema permeten maduracions mitges-altes i una gran qualitat dels fruits.

## 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 després un repòs en ampolla.

### Dades analítiques

Grau alcohòlic: 15%  
Acidesa total: 4,23 g/l (àcid sulfúric)  
Acidesa volàtil: 0,45 g/l  
Sucre residual: 0,5 g/l (glucosa+fructosa)  
Sulfurós total: 12 mg/l  
pH: 3,38

### 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)