

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

2022

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Varietats

Garnatxa negra (55%), Cabernet Sauvignon (25%) i Samsó (20%)



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 2022

L'anyada 2022 va ser molt complicada a nivell agronòmic: gelades primaverals, pluviometria molt escassa (un 30% inferior a la mitjana dels darrers anys), i diversos episodis excepcionals amb dies amb temperatures per sobre de les habituals. Tots aquests elements van provocar un desenvolupament limitat de les plantes i una reducció considerable de la producció (entre un 30% i un 40% inferior a la mitjana en les nostres condicions de viticultura de secà). Aquestes condicions extremes de calor i sequera ens van obligar a avançar molt la verema per a mantenir l'equilibri del raïm. Vam iniciar-la inusualment aviat, el 16 d'agost, i vam acabar-la el 26 de setembre. Les condicions de sequera i baixa humitat van permetre, almenys, obtenir un raïm en condicions sanitàries ideals i sense cap afectació fúngica o malaltia.

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 criaença es fa en el mateix dipòsit i el vi fa després un repòs en ampolla.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 14,5%
Acidesa total: 3,31 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,31 g/l
Sucre residual: 0,3 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfurós total: 23 mg/l
pH: 3,69

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)