

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

2023

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Variedades

Garnacha (76%), Cabernet Sauvignon (14%)
y Cariñena (10%)



VEGAN



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 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 2023

La añada 2023 fue, como la 2022, también muy complicada a nivel agronómico, sobre todo por la escasa pluviometría y distintos episodios excepcionales con numerosos días con temperaturas máximas por encima de los 35°C. Todos estos elementos provocaron un desarrollo limitado de las plantas y una reducción considerable de la producción (entre un 30 y un 80% inferior a la media en nuestras condiciones de viticultura de secano). Estas condiciones extremas de calor y sequía nos obligaron a avanzar la vendimia para mantener el equilibrio y la calidad de la uva. La iniciamos muy temprano, el 18 de agosto y la terminamos el 4 de octubre. Las condiciones de sequía y baja humedad permitieron, al menos, obtener una uva en condiciones ideales y sin ninguna afectación fúngica.

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica certificada. Vendimia manual en pequeñas cajas de 10-12 quilos. Posteriormente, la uva fermenta con el 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 depósitos de cemento, durante 4 meses y posteriormente hace un reposo en botella.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 14,5%
Acidez total: 3,19 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 0,51 g/l
Azúcar residual: 0,4 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfuroso total: <10 mg/l

Nota de cata

Nariz intensa, con notas de uva madura, aromas de ciruela negra y regaliz y un toque cálido. En boca es goloso y redondo, con un buen volumen y una presencia marcada del toque goloso de la Garnacha. Recuerdos de tabaco y pasa con notas minerales. 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)