

# 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

2023

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

### Varietats

Garnatxa negra (76%), Cabernet Sauvignon (14%) i Samsó (10%)



VEGAN



**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 2023

L'anyada 2023 va ser, com la 2022, també molt complicada a nivell agronòmic, sobretot per la pluviometria molt escassa i diversos episodis excepcionals amb nombrosos dies amb temperatures màximes per sobre dels 35°C. Tots aquests elements van provocar un desenvolupament limitat de les plantes i una reducció considerable de la producció (entre un 30 i un 80% 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 i la qualitat del raïm. Vam iniciar-la molt aviat, el 18 d'agost, i vam acabar-la el 4 d'octubre. 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 criança es fa en dipòsits de ciment, durant 4 mesos, i el vi fa, després, un repòs en ampolla.

### Dades analítiques

Grau alcohòlic: 14,5%  
Acidesa total: 3,19 g/l (àcid sulfúric)  
Acidesa volàtil: 0,51 g/l  
Sucre residual: 0,4 g/l (glucosa+fructosa)  
Sulfurós total: <10 mg/l

### Nota de tast

Nas intens, amb notes de raïm madur, aromes de pruna i regalèssia 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 amb notes minerals. 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)