

TOSSUDES

A L'Olivera som Tossudes, com les vinyes que resisteixen en les nostres terres de secà. Tossudes com la il·lusió que ens mou a fer viable un projecte com el nostre, a voltes a contracorrent d'alguns valors que els nous temps van imposant. D'aquest caràcter tossut en neix el primer vi negre de L'Olivera, jove i àgil i, a la vegada, madur i complex.

VI NEGRE

2021

DO Catalunya

Varietats

Garnatxa negra (50%), Syrah (15%), Merlot (13%), Trepapat (12%), Cabernet Sauvignon (5%) i Monastrell (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 diferents municipis de la subzona Valls del Riu Corb de la DO Costers del Segre i parcel·les familiars dels voltants de Bonretorn, al vessant sud de la serra de Prades, a Tarragona.

Sòls

Sòls argilocalcaris amb nivells de pedregositat i profunditats variables.

Característiques de l'anyada 2021

L'anyada 2021 va ser propera a la mitjana de la subzona, contràriament al tres darrers anys, que havien estat més heterogenis. La neu caiguda al gener va carregar el perfil en profunditat del sòl, i això va permetre a la planta arribar fins a la verema amb un estrès hídric moderat, ideal per la qualitat final dels fruits. Un únic episodi de pluges durant la verema va permetre collir en unes condicions sanitàries molt bones. A nivell de temperatures, ha estat un any amb pics excepcionalment alts els mesos de juny, agost i setembre, amb una mitjana habitual la resta de mesos i amb nits fresques durant setembre i octubre, que ha permès una maduració molt equilibrada.

EL VI

Viticultura i elaboració

Viticultura de secà ecològica certificada. Veremat a mà i en petites caixes de 10-12 quilos, el raïm, si és necessari, passa per una taula de selecció. Les varietats de raïm fermenten en dipòsits de pigeage amb enfonsament periòdic de les pells que, al final de la fermentació, combinem amb algun remuntat obert. Elaborem les varietats per separat en dipòsits que treballem manualment i a temperatura controlada per tal d'obtenir extraccions suaus.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 12,5%
Acidesa total: 3,64 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,28 g/l
Sucre residual: <0,5 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfurós total: 29 mg/l

Nota de tast

Color grana amb rivets blavosos. En nas és fresc, amb una aroma intensa on sobresurten les notes florals (violeta) i fruita vermella (cirera) i negra, amb un toc especiat. En boca és lleuger i fresc, amb una bona acidesa en un vi àgil i fàcil de beure. El Tossudes combina bé amb la pizza i la pasta, la carn blanca i els formatges tous d'intensitat mitjana. També és un vi ideal per fer a copes.

Reconeixements

Guia Peñín:
2022: 87 punts (anyada 2019)

Guia de Vins de Catalunya:
2021: 7,79 punts (anyada 2018)
2019: 9,2 punts (anyada 2016)
2018: 9,4 punts (anyada 2015)

International Wine Awards 2019:
Medalla de plata (anyada 2017)