

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

2022

DO Catalunya

Varietats

Garnatxa negra (52%), Syrah (30%), Samsó (10%), Monastrell (5%) i Trepat (3%)



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 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. 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: 13%
Acidesa total: 3,51 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,44 g/l
Sucre residual: <0,5 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfurós total: 37 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)