

TOSSUDES

En L'Olivera somos Tozudas (Tossudes), como las viñas que resisten en nuestra tierra de secano. Tozudas como la ilusión que nos mueve a hacer viable un proyecto como el nuestro, a contracorriente de algunos valores que los nuevos tiempos van imponiendo. De este carácter tozudo nace el primer vino tinto de L'Olivera: joven y ágil y, a la vez, maduro y complejo.

VINO TINTO

2023

DO Catalunya

Variedades

Garnacha (87%) y Merlot (13%)



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 de distintos municipios de 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. Vendimiada a mano en pequeñas cajas de 10-12 kilos, la uva, si es necesario, pasa por una mesa de selección. Las variedades de uva fermentan en depósitos de *pigeage* con hundimiento periódico del hollejo que, al final de la fermentación, combinamos con algún remontado abierto. Elaboramos las variedades por separado en depósitos que trabajamos manualmente y a temperatura controlada a fin de obtener extracciones suaves.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 13,5 %
Acidez total: 3,77 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 0,36 g/l
Azúcar residual: <0,5 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfuroso total: 65 mg/l

Nota de cata

Color granate con ribete azulado. En nariz es fresco, con un aroma intenso donde sobresalen las notas florales (violeta) y la fruta roja (cereza) y negra, con un toque especiado. En boca es ligero y fresco, con una buena acidez en un vino ágil y fácil de beber. El Tossudes combina bien con la pizza y la pasta, las carnes blancas y los quesos blandos de intensidad media. También es un vino ideal para tomar a copas.

Reconocimientos

Guía Peñín:
2022: 87 puntos (añada 2019)

Guía de Vins de Catalunya:
2021: 7,79 puntos (añada 2018)
2019: 9,2 puntos (añada 2016)
2018: 9,4 puntos (añada 2015)

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