

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

2024

DO Costers del Segre

Variedades

Garnacha (90%), Cariñena (7%) y Tempranillo (3%)



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.

Suelos

Suelos arcillocalcáreos con niveles de pedregosidad y profundidad variables.

Características de la añada 2024

La añada 2024, como las de 2022 y 2023, fue muy complicada a nivel climático. En nuestra zona, la pluviometría hasta el otoño fue muy escasa, lo que se sumaba a la sequía persistente de los dos años anteriores. Esto hizo que, en condiciones de secano, el desarrollo de las plantas fuese más de resistencia que de productividad. Además, la helada de la noche del 23 de abril afectó gravemente a los brotes tiernos, sobre todo en los viñedos situados en el fondo del valle. Estas condiciones redujeron la productividad a un 20% de la media interanual. Térmicamente, no adelantamos tanto la vendimia como en las dos últimas añadas y la alargamos un poco más: tuvo lugar entre el 21 de agosto y el 8 de octubre. Sin embargo, la sequía y la baja humedad favorecieron una uva con un estado sanitario excelente, sin presencia de hongos ni enfermedades.

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: 0,46 g/l
Azúcar residual: 0,4 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfuroso total: 29 mg/l

Nota de cata

Color granate con ribetes azulados. En nariz es fresco, con un aroma intenso donde destacan las notas florales (violeta) y de 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, la carne blanca y los quesos blandos de intensidad media. También es un vino ideal para servir por 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)