

# VINYES TROBADES

*Vinyes Trobades és una acció de salvaguarda de les vinyes velles, les varietats autòctones i la cultura del vi a les comarques de Ponent. Una iniciativa de Slow Food Terres de Lleida que s'emmarca dins el projecte Cultures Trobades, amb l'objectiu de reivindicar l'herència comuna de les nostres llavors i salvar-les de l'oblit. Busquem vinyes velles, registrem ceps i identifiquem varietats. Les de més interès passen a formar part de les Col·leccions que Slow Food té a la Noguera i L'Olivera té a Vallbona de les Monges, d'on surt aquest vi experimental.*

## VI NEGRE

2019

### Varietats

Trobat (100%)



## 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

Raïm procedent de vinyes velles i de varietats antigues en procés de conservació de les finques de les Col·leccions a Vallbona de les Monges, amb material originari fonamentalment del Prepirineu de Lleida.

### Sòls

Sòls argilocalcaris amb nivells de pedregositat i profunditats variables.

### Característiques de l'anyada 2019

L'anyada 2019 ens va donar un hivern amb el fred habitual i pluges superiors a la mitjana dels darrers anys. A la primavera i a l'estiu es va mantenir la pluviometria habitual i una producció mitjana a les diferents parcel·les, donant com a resultat una maduració equilibrada. La verema va començar el 30 d'agost i va acabar el 15 d'octubre.

## EL VI

### Viticultura i elaboració

Viticultura de secà ecològica. Collita manual en caixes, amb selecció manual del raïm a la vinya. Si és necessari, el raïm passa per una taula de selecció al celler. El raïm fermenta en dipòsits petits de 500 litres a temperatura controlada i apliquem, periòdicament, un *pigeage* manual.

### Dades analítiques

Grau alcohòlic: 12%  
Acidesa total: 3,64 g/l (àcid sulfúric)  
Sulfurós total: 34 mg/l  
Sucre residual: 1,4 g/l (glucosa+fructosa)  
pH: 3,72

### Nota de tast

Intens i llaminer, amb notes de confitura (gerds i mores), florals (pètals de rosa) i un toc especiat. Lleuger i fresc en boca, on retornen les espècies (pebre negre) amb un toc fruitós i un record de fulla de pi. Postgust llarg i intens. És un vi ideal per prendre a copes, un acompanyant perfecte dels aperitius i entrants freds o també dels arrossos de muntanya, la pasta o els llegums.