

VINYES TROBADES

Vinyes Trobades es una microvinificación fruto de la acción de salvaguarda de viñas viejas, variedades autóctonas y cultura del vino de las comarcas de Lleida. Una iniciativa de Slow Food Terres de lleida y de L'Olivera que se enmarca dentro del proyecto Cultures Trobades, con el objetivo de reivindicar la herencia común de nuestras semillas y salvarlas del olvido.

VINO TINTO
2021

Variedades
Trobat (100%)



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

Uva procedente de viñas viejas y de variedades antiguas en proceso de conservación de las fincas de las Colecciones, en Vallbona de les Monges, con material originario fundamentalmente del Prepirineo de Lleida.

Suelos

Suelos arcillocalcáreos con niveles de pedregosidad y profundidad variables.

Características de la añada 2021

La añada 2021 fue cercana a la media de la subzona, contrariamente a los tres últimos años, que había tenido precipitaciones más heterogéneas. La nieve de enero cargó el perfil en profundidad del suelo, y eso permitió a la planta llegar hasta la vendimia con un estrés hídrico moderado, ideal para la calidad final de los frutos. Un único episodio de lluvias durante la vendimia permitió una cosecha en unas condiciones sanitarias muy buenas. A nivel de temperaturas, ha sido un año con picos excepcionalmente altos los meses de junio, agosto y septiembre, con una media habitual el resto de meses y con noches frescas durante septiembre y octubre, que ha permitido una maduración muy equilibrada.

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica. Cosecha manual en cajas, con selección manual de la uva en la viña. Si es necesario, la uva pasa por una mesa de selección en la bodega. Las uvas fermentan en depósitos de 500 litros a temperatura controlada i aplicamos, periódicamente, un pigeage manual.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 11,5%
Acidez total: 3,44 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 0,56 g/l
Azúcar residual: 2,2 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfuroso total: 30 mg/l
pH: 3,66

Nota de cata

Color rojo de capa baja con ribetes violetas. En nariz destacan los aromas de frutas del bosque, sobre un fondo de balsámicos y notas especiadas de pimienta. En boca es un vino muy fresco y largo, con un postgusto intenso donde regresan los recuerdos de frutos rojos. Es un vino que acompaña muy bien los platos de intensidad media, como el arroz de montaña, las carnes blancas o las aves al horno. Muy recomendable también para acompañar embutidos, verduras asadas o una tradicional escalibada.