

VINYES TROBADES

Vinyes Trobades és una microvinificació fruit d'una acció de salvaguarda de les vinyes velles, les varietats autòctones i la cultura del vi de les comarques de Ponent. Una iniciativa de Slow Food Terres de Lleida i L'Olivera 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 i les patents.

VI NEGRE
2021

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 2021

L'anyada 2021 va ser propera a la mitjana de la subzona, contràriament al tres darrers anys, que havien estat més heterogenis. La neu caiguda al gener va carregar el perfil en profunditat del sòl, i això va permetre a la planta arribar fins a la verema amb un estrès hídric moderat, ideal per la qualitat final dels fruits. Un únic episodi de pluges durant la verema va permetre collir en unes condicions sanitàries molt bones. A nivell de temperatures, ha estat un any amb pics excepcionalment alts els mesos de juny, agost i setembre, amb una mitjana habitual la resta de mesos i amb nits fresques durant setembre i octubre, que ha permès una maduració molt equilibrada.

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: 11,5%
Acidesa total: 3,44 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,56 g/l
Sucre residual: 2,2 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfurós total: 30 mg/l
pH: 3,66

Nota de tast

Color vermell de capa baixa amb ribets violacis. En nas destaquen els aromes de fruites del bosc, sobre un fons de balsàmics i notes especiades de pebre. En boca és un vi molt fresc i llarg, amb un postgust intens on retornen els records de fruita vermella. És un vi que acompanya molt bé els plats d'intensitat mitjana, com l'arròs de muntanya, la carn blanca o les aus al forn. Molt recomanable també al costat dels entremesos, taules d'embotits o les verdures a la brasa i l'escalivada.