

Naltres

2015

Vino tinto
DO Costers del Segre



LA TIERRA (EL TERRUÑO)

Climatología y características de la añada

El clima és mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos suavizados por la brisa que llega desde el mar (marinada) hacia el atardecer y que refresca las noches, sobre todo durante el periodo de maduración. Las lluvias se concentran en otoño y primavera, y se sitúan entre los 350 y los 450 mm anuales.

En la añada 2015 tuvimos un invierno frío habitual, con un episodio de nieve a finales de febrero que compensó la escasa pluviometría de todo el año (289 mm). El verano fue caluroso. Estos factores avanzaron de forma muy importante las fechas de vendimia (empezando el 26 de agosto y terminando el 5 de octubre), y dieron una fruta muy madura y grados potenciales elevados. El déficit hídrico también redució de forma muy notable el volumen de la cosecha.

Parcelas de origen

Parcelas de Vallbona de les Monges.
Garnatxa Negra, Cabernet Sauvignon y Ull de llebre.

EL VINO

Elaboración

Recolectada a mano y en pequeñas cajas de 10-12 kg, la uva fermenta con el grano entero en depósitos de pigeage -con hundimiento periódico de las pieles- y a una temperatura de 25-28°C. Crianza en depósito.

Variedades

Garnatxa Negra (65%)
Cabernet Sauvignon (35%)



Datos analíticos

- Grado alcohólico: 15%
- Acidez total: 3,3 g/l (ác.sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,58 g/l
- Azúcar residual: 0,26 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 18 mg/l

Nota de cata y armonías

Vino de color rubí de intensidad mediana con tonos violáceos. En nariz destaca su intensidad, con notas de frutos rojos maduros (mora, arándano), toques vegetales (pimiento asado) y recuerdos de aromas dulces (canela). Entrada en boca golosa y equilibrada, con frescor y volumen en el paladar, con un final persistente y agradable. Taninos dulces y maduros que combinan con armonía con la buena acidez. Recuerdos de mermelada de frutos rojos. Ideal para acompañar cualquier tipo de carne, ibéricos y quesos.



L'Olivera Cooperativa
La Plana, s/n.
25268 Vallbona de les Monges.
Lleida
Tel / Fax. +34 973 33 02 76

Masia Can Calopa de Dalt
Carretera BV-1468. Km 4,8.
Parc de Collserola
08017 Barcelona.
Tel +34 646 619 188