

Naltres

2014

Vi negre

D0 Costers del Segre



Varietats

Garnatxa Negra (50%)

Cabernet Sauvignon (30%)

ULL de llebre (20%)



LA TERRA (EL TERRER)

Climatologia i característiques de l'anyada

El clima és mediterrani continental, amb hiverns freds i secs i estius calorosos dulcificats pel vent que bufa del mar (la marinada) durant les tardes i que refresca les nits, sobretot durant el període de maduració.

L'anyada de 2014 va tenir un hivern fred habitual, donada la continentalitat de la nostra zona. La pluviometria de la primavera va ser moderada i ben distribuïda. En aquesta anyada, les temperatures moderades de l'estiu i inicis de tardor i la pluviometria abundant (197 mm) van condicionar enormement les condicions de la collita i van obligar a fer un seguiment molt acurat de les maduracions i a seleccionar estrictament la collita. Les dates de verema van ser les habituals a la nostra zona, començant el 5 de setembre i acabant el 13 d'octubre.

Parcel·les d'origen i varietats

Parcel·les de Vallbona de Les Monges.

Garnatxa Negra, Cabernet Sauvignon i ULL de llebre.

EL VI

Elaboració

Veremat a mà i en petites caixes de 10-12 kg, el raïm ha fermentat "gra sencer" en dipòsits de pigeage —amb enfonsament periòdic del barret— i a una temperatura de 25-28°C. Criat en dipòsit.

Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 15%
- Acidesa total: 3,0 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,44 g/l
- Sucre residual: 0,11 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 11 mg/l

Notes de tast i harmonies

Vi de color robí d'intensitat mitjana amb tons violacis. En nas destaca la seva intensitat, amb notes de fruites vermelles madures (gerds, móres), tocs vegetals (pebrot escalivat) i records d'aromes dolços (canyella). Entrada de boca golosa i equilibrada, amb frescor i volum al paladar, amb un final persistent i agradable. Tanins dolços i madurs que combinen amb harmonia amb la bona acidesa. Records de melmelada de fruits vermells.

Ideal per acompanyar tot tipus de carns, ibèrics i formatges.



L'Olivera Cooperativa

La Plana, s/n. 25268 Vallbona de Les Monges. Lleida

Tel / Fax. +34 973 33 02 76

olivera@olivera.org www.olivera.org