

Naltres

2014

Vino tinto
DO Costers del Segre



Variedades

Garnatxa Negra (50%)
Cabernet Sauvignon (30%)
ULL de llebre (20%)



LA TIERRA (EL TERRUÑO)

Climatología y características de la añada

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos suavizados por la brisa que llega desde el mar (la marinada) al atardecer y que refresca las noches, sobre todo durante el periodo de maduración.

La añada de 2014 tuvo un invierno más frío de lo habitual, dada la continentalidad de nuestra zona. La pluviometría de la primavera fue moderada y bien distribuida. En esta añada, las temperaturas moderadas de verano y principios de otoño y la pluviometría abundante (197 mm) condicionaron enormemente las condiciones de la cosecha, obligando a hacer un seguimiento muy acurado de las maduraciones y a seleccionar estrictamente la cosecha. Las fechas de vendimia fueron las habituales en nuestra zona, empezando el 5 de septiembre y terminando el 13 de octubre.

Parcelas de origen y variedades

Parcelas de Nalec, Preixana y Sant Martí de Maldà.
Garnatxa Negra, Cabernet Sauvignon y Ull de llebre.

EL VINO

Elaboración

Vendimiada a mano y en pequeñas cajas de 10-12 quilos, la uva fermenta "grano entero" en depósitos de pigeage –con hundimiento periódico de las pieles– y a una temperatura de 25-28°C. Criado en depósito.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 15%
- Acidez total: 3,0 g/l (ácido sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,44 g/l
- Azúcar residual: 0,11 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 11 mg/l

Notas de cata y armonías

Vino de color rubí de intensidad media con tonos violáceos. En nariz destaca su intensidad, con notas de frutas rojas maduras (frambuesas, moras), 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 su buena acidez. Recuerdos de mermelada de frutos rojos. Ideal para acompañar todo tipo de carnes, ibéricos y quesos.



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