

Naltres

2016

Vi negre
DO Costers del Segre



Varietats

Garnatxa Negra (85%)
Carinyena (15%)



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) 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, i es situen entre els 350 i els 450 mm anuals.

L'anyada de 2016 ens va donar un hivern amb el fred habitual, donada la continentalitat de la nostra zona, si bé les pluges acumulades fins a la fi de l'hivern van ser escasses (un 25% inferiors a la mitjana dels darrers 10 anys). La pluviometria de la primavera va ser abundosa i ben distribuïda però els mesos d'estiu van ser excepcionalment secs, el que va reduir en general la producció, especialment a les parcel·les menys fèrtils. Les temperatures van ser moderades i properes a les mitjanes dels darrers anys. Aquestes condicions climàtiques van donar uns fruits ben madurs i amb un estat sanitari molt bo. El 2016 es va començar a veremar el 30 d'Agost i es va acabar el 19 d'Octubre.

Parcel·les d'origen

Parcel·les de Vallbona de Les Monges.

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 i repòs d'un any i mig en ampolla.

Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 14%
- Acidesa total: 3,9 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,58 g/l
- Sucre residual: 0,26 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 22 mg/l

Notes de tast i harmonies

Color robí intens. En nas és franc i destaca la seva intensitat aromàtica, amb notes de fruita negra i vermella madura (cirera i pruna) i un toc floral. En boca manté la intensitat, amb un bon volum i tanins dolços i madurs. Retornen els records de fruita madura amb un postgust llarg i intens.

Bona harmonia amb tot tipus de carns de caça. Excel·lent acompanyant amb els plats a base d'ànec o uns tradicionals canalons de carn.



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