

Naltres

2016

Vino tinto
DO Costers del Segre



Variedades

Garnacha Tinta (85%)
Cariñena (15%)



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.

La añada 2016 nos dio un invierno con el frío habitual, dada la continentalidad de nuestra zona, si bien las lluvias acumuladas hasta finales de invierno fueron escasas (un 25% inferiores a la media de los últimos 10 años). La pluviometría de la primavera fue abundosa y bien distribuida per los meses de verano fueron excepcionalmente secos, lo que se tradujo en una reducción general de la producción, especialmente en las parcelas menos fértiles. Las temperaturas fueron moderadas y próximas a la media de los últimos años. Estas condiciones climáticas dieron como resultado unos frutos bien maduros y con un estado sanitario muy bueno. En 2016 empezamos la vendimia el 30 de agosto y terminamos el 19 de octubre.

Parcelas de origen

Parcelas de Vallbona de les Monges.

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 y reposo de un año y medio en botella.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 14%
- Acidez total: 3,9 g/l (ác.sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,58 g/l
- Azúcar residual: 0,26 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 22 mg/l

Nota de cata y armonías

Color rubí intenso. En nariz es franco y destaca su intensidad aromática, con notas de frutos negros y rojos maduros (cereza y ciruela) y un toque floral. En boca mantiene la intensidad, con volumen y taninos dulces y maduros. Regresan los recuerdos de fruta madura con un postgusto largo e intenso.

Buena armonía con todo tipo de carnes de caza. Excelente acompañante de los platos de pato o unos tradicionales canelones de carne.



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