

## VI NEGRE

2017

DO Costers del Segre  
Subzona Valls del Riu Corb

### Varietats

Garnatxa negra (45%)

Cabernet sauvignon (35%)

Carinyena (20%)



# NALTRES

Naltres és com ens referim a la primera persona del plural a les Terres de Ponent. Naltres simbolitza també l'aprenentatge col·lectiu que des de L'Olivera hem fet al llarg de més de 20 anys buscant productes fidels a la terra d'on vénen i a les persones que ho fan possible.

## 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) i que refresca les nits, sobretot durant la maduració. Les pluges (350-450 mm anuals) es concentren a la tardor i primavera. L'anyada 2017 ens va donar un hivern fred i pluges per sobre de la mitjana, amb un episodi de neu inusual a finals de març i una glaçada important a l'abril que va limitar la producció. Un estiu amb pluviometria molt escassa va fer avançar la maduració i també la verema, que va començar el 18 d'agost i va acabar el 12 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: 15%
- Acidesa total: 3,2 g/l (Àc. sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,70 g/l
- Sucre residual: 0,30 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 13 mg/l

## NOTA DE TAST

Color robí intens. Nas també intens, amb notes de fruita negra madura (pruna negra confitada), gerds i un toc floral (violeta). En boca és golós, amb un bon volum. Retornen els records de fruita madura amb un postgut llarg i complex.

Bona harmonia amb tot tipus 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