

Tossudes

2015

Vi negre
DO Catalunya



Varietats

Garnatxa Negra (40%)
Syrah (33%)
Cabernet Sauvignon (17%)
Monastrell (10%)



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. 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 2015 va tenir un hivern fred habitual, amb un episodi de neu a finals de Febrer, que va compensar la pluviometria molt reduïda de tot l'any (289 mm). L'estiu va ser calorós. Aquests factors van avançar de manera molt important les dates de verema (començant el 26 d'agost i acabant el 5 d'Octubre), i van donar uns fruits ben madurs i amb graus potencials elevats. El dèficit hídric també va reduir de manera notable el volum de la collita.

Parcel·les d'origen i varietats

Garnatxa Negra, Syrah, Cabernet Sauvignon i Monastrell procedents de petites parcel·les familiars dels voltants de Vallbona de les Monges i de la finca de Bonretorn, a Tarragona.

EL VI

Elaboració

Veremat a mà i en petites caixes de 10-12 quilos, el raïm, si és necessari, passa per una taula de selecció per eliminar-ne la pansa i la podridura. Les varietats de raïm fermenten majoritàriament en dipòsits de pigeage amb enfonsament periòdic de les pells que, al final de la fermentació, combinem amb algun remuntat obert. Elaborem les varietats per separat en petits dipòsits que treballem manualment i a temperatura controlada per tal d'obtenir extraccions suaus. És durant el procés del cupatge que decidim les proporcions de cada una de les varietats que conformaran el Tossudes.

Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 14%
- Acidesa total: 3,4 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,69 g/l
- Sucre residual: 0,11 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 34 mg/l

Notes de tast i harmonies

El Tossudes és un vi molt fresc, amb aromes de fruita negra (cirera madura) i notes balsàmiques, de sotabosc i especiades. En boca és fresc i equilibrat i retornen les notes balsàmiques i especiades, amb tanins golosos i elegants. Llaminer i rodó, el Tossudes té un final saborós i afruitat. Bona harmonia amb els formatges curats i tot tipus de carpaccios (vedella, salmó, etc.) i un excel·lent acompanyant per alleugerir plats més elaborats com la cassola de tros.



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