

Tossudes

2015

Vino tinto
DO Catalunya



Variedades

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



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.

En la añada 2015 tuvimos un invierno frío habitual, con un episodio de nieve a finales de febrero que compensó la escasa pluviometría de todo el año (289 mm). El verano fue caluroso. Estos factores avanzaron de forma muy importante las fechas de vendimia (empezando el 26 de agosto y terminando el 5 de octubre), y dieron una fruta muy madura y grados potenciales elevados. El déficit hídrico también redució de forma muy notable el volumen de la cosecha.

Parcelas de origen y variedades

Garnacha Negra, Syrah, Cabernet Sauvignon y Monastrell procedentes de pequeñas parcelas familiares en los alrededores de Vallbona de les Monges y de la finca de Bonretorn, en Tarragona.

EL VINO

Elaboración

Vendimiada a mano y en pequeñas cajas de 10-12 kilos, la uva, si es necesario, pasa por una línea de selección para eliminar la podredumbre. Las variedades de uva fermentan, en su mayoría, en depósitos de pigeage con hundimiento periódico de las pieles que, al final de la fermentación, combinamos con algun remontado abierto. Elaboramos las variedades por separado en pequeños depósitos que trabajamos manualmente y a temperatura controlada con el fin de obtener extracciones suaves. Es durante el proceso del coupage que decidimos las proporciones de cada una de las variedades que conformaran el Tossudes.

Datos analíticos

- Grado alcohólico:	14%
- Acidez total:	3,4 g/l (ác. sulfúrico)
- Acidez volátil:	0,69 g/l
- Azúcar residual:	0,11 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total:	34 mg/l

Notas de cata y armonías

Fresco, con aromas de fruta negra (cereza madura) y notas balsámicas, de sotobosque y especiadas. En boca es fresco y equilibrado, vuelven los recuerdos especiados y balsámicos con taninos golosos y elegantes. Final sabroso y afrutado. Buena armonía con los quesos curados y todo tipo de carpaccios (ternera, salmón...) y acompañante excelente en platos más elaborados como 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