

# Tossudes

**2016**  
Vi negre  
DO Catalunya



## Varietats

Garnatxa Negra (50%)  
Cabernet Sauvignon (30%)  
Monastrell (20%)



## 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 i varietats

Garnatxa Negra, 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: 13,5%
- Acidesa total: 3,9 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,34 g/l
- Sucre residual: 0,19 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 65 mg/l

### Notes de tast i harmonies

Fresc, amb un aroma franc i intens de fruita vermella (maduixa) i cirera madura, amb tocs especiats i balsàmics. En boca és golós i afruitat, amb taní rodó i molt fi i una bona acidesa que li dona profunditat. Retornen els records de fruita vermella i les maduixes de bosc. Bona harmonia amb els formatges curats i tot tipus de carpaccios. Ideal per alleugerir plats més elaborats com el rostit de xai o de pollastre.



**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