

# Tossudes

2016

Vino tinto  
DO Catalunya



## Variedades

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



## LA TIERRA (EL TERRUÑO)

### Climatología y características de la añada

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos, dulcificados por el viento que llega del mar (la marinada) por las tardes y que refresca durante la noche, 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 pero 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 y variedades

Garnacha Negra, 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 algún 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 13,5%
- Acidez total: 3,9 g/l (ác.sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,34 g/l
- Azúcar residual: 0,19 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 65 mg/l

### Nota de cata y armonías

Fresco y con un aroma intenso de frutos rojos (fresa) y cereza madura, con toques especiados y balsámicos. En boca es goloso y afrutado, con taninos redondos y muy finos y con una buena acidez que le da profundidad. Regresan los recuerdos de frutos rojos y las fresas silvestres. Buena armonía con los quesos curados y cualquier tipo de carpaccio. Ideal para acompañar platos más elaborados como el asado de cordero o de pollo.



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