

VI NEGRE
2019
DO Catalunya

Varietats

Garnatxa negra (61%)
Monastrell (20%)
Ull de Llebre (10%)
Trepat (9%)



L'Olivera

tossudes
tossudes
tossudes
tossudes
tossudes
tossudes
tossudes

botella número	número d'ampolles	lot	any	info
12	13.836	1	2019	comanda



tossudes

Un vi que surt de veremes tossudes, amb il·lusions tossudes com les mans que les treballen. Tossudes com les vinyes que resisteixen en les nostres terres de secà. Tossudes com la il·lusió que ens mou a fer viable un projecte com el nostre.

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 de 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 (350-450 mm anuals). L'anyada 2019 ens va donar un hivern amb el fred habitual i pluges superiors a la mitjana dels darrers anys. A la primavera i l'estiu es va mantenir la pluviometria habitual i una producció mitjana a les diferents parcel·les, donant com a resultat una maduració equilibrada. La verema va començar el 30 d'agost i va acabar el 15 d'octubre.

Parcel·les d'origen

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 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: 15%
- Acidesa total: 3,9 g/l (Àc. sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,33 g/l
- Sucre residual: <0,5 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 37 mg/l

NOTA DE TAST

Fresc, amb un aroma franc d'intensitat mitjana. En nas sobresurten les notes de fruita vermella (cirera i gerds), amb un toc de flor dolça, anisats i especiats. En boca és golós i elegant, amb un taní rodó i molt fi, una bona acidesa i un pas per boca molt refrescant, on retornen les notes de fruita vermella fresca i les espècies. Bona harmonia amb carns blanques, pastes i rissottos. Proveu-lo al costat d'un variat de canapès freds o una tradicional coca de recapte.



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