

**VINO TINTO**  
**2019**  
**DO Catalunya**

**Variedades**

Garnacha (61%)  
Monastrell (20%)  
Tempranillo (10%)  
Trepat (9%)



# tossudes

Un vino que sale de vendimias tozudas, con ilusiones tozudas como las manos que las trabajan. Tozudas como las viñas que resisten en nuestras tierras de secano. Tozudas como la ilusión que nos mueve para hacer viable un proyecto como el nuestro.

## LA TIERRA

### Climatología y características de la añada

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos, dulcificados por el viento del mar (La marina-da) por las tardes y que refresca durante las noches, sobre todo durante el periodo de maduración. Las lluvias se concentran en otoño y primavera (350-450 mm anuales). La añada 2019 nos dio un invierno con el frío habitual y lluvias superiores a la media de los últimos años. En primavera y verano se mantuvo la pluviometría habitual y una producción mediana en las distintas parcelas, dando como resultado una maduración equilibrada. Empezamos la vendimia el 30 de agosto y terminamos el 15 de octubre.

### Parcelas de origen

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 quilos, 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: 15%
- Acidez total: 3,9 g/l (Ác. sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,33 g/l
- Azúcar residual: <0,5 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 37 mg/l

## NOTA DE CATA

Fresco, con un aroma de intensidad mediana. Sobresalen las notas de frutos rojos (cerez y frambuesa), con un toque de flor dulce, anisados y especiados. En boca es goloso y elegante, con tanines redondos y muy finos, una buena acidez y un paso por boca muy refrescante, donde regresan las notas de fruta roja fresca y las especias. Buena armonía con las carnes blancas, pastas y risottos. Probadlo con un variado de canapés fríos 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