

TOSSUDES

A L'Olivera som 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, a voltes a contracorrent d'alguns valors que els nous temps van imposant. D'aquest caràcter tossut en neix el primer vi negre de L'Olivera, jove i àgil i, a la vegada, madur i complex.

VI NEGRE

2020

DO Catalunya

Varietats

Monastrell (30%), Samsó (25%), Garnatxa negra (20%), Ull de llebre (10%), Trepal (10%) i Cabernet Sauvignon (5%)



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TERRA

Clima

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).

Parcel·les d'origen

Vinyes de diferents municipis de la subzona Valls del Riu Corb de la DO Costers del Segre i parcel·les familiars dels voltants de Bonretorn, al vessant sud de la serra de Prades, a Tarragona.

Sòls

Sòls argilocalcaris amb nivells de pedregositat i profunditats variables.

Característiques de l'anyada 2020

L'anyada 2020 serà recordada per dos motius: la pandèmia de la Covid19 i una pluviometria excepcionalment alta (30-40% superior a la mitjana) durant la primavera i l'estiu, que ens porta un elevat creixement de les plantes i una pressió més alta de les malalties fúngiques (míldiu) que condicionen negativament la producció de raïm. Un estiu calorós i les bones condicions climàtiques durant la verema permeten maduracions mitges-altes i una gran qualitat dels fruits.

EL VI

Viticultura i elaboració

Viticultura de secà ecològica certificada. Veremat a mà i en petites caixes de 10-12 quilos, el raïm, si és necessari, passa per una taula de selecció. Les varietats de raïm fermenten 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.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 14%
Acidesa total: 3,51 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,38 g/l
Sucre residual: <0,5 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfurós total: 47 mg/l

Nota de tast

Fresc, amb una aroma intensa on sobresurten les notes florals (violeta) i de fruita negra fresca, també vegetals, com la fulla de pi i els balsàmics. En boca sobresurten les herbes aromàtiques i un punt especiat sobre un fons de sotabosc, en un vi àgil, fresc i fruitós.

El Tossudes combina bé amb els arrossos de muntanya, la pasta i els plats a base de bolets. També acompanya a la perfecció carns i verdures a la brasa.

Reconeixements

Guia Peñín:
2022: 87 punts (anyada 2019)

Guia de Vins de Catalunya:
2021: 7,79 punts (anyada 2018)
2019: 9,2 punts (anyada 2016)
2018: 9,4 punts (anyada 2015)

International Wine Awards 2019:
Medalla de plata (anyada 2017)