

TOSSUDES

En L'Olivera somos Tozudas (Tossudes), como las viñas que resisten en nuestra tierra de secano. Tozudas como la ilusión que nos mueve a hacer viable un proyecto como el nuestro, a contracorriente de algunos valores que los nuevos tiempos van imponiendo. De este carácter tozudo nace el primer vino tinto de L'Olivera: joven y ágil y, a la vez, maduro y complejo.

VINO TINTO

2020

DO Catalunya

Variedades

Monastrell (30%), Cariñena (25%), Garnacha negra (20%), Tempranillo (10%), Trepat (10%) y Cabernet Sauvignon (5%)



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TIERRA

Clima

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos, dulcificados por el viento que, por las tardes, viene del mar (la marinada) y refresca las noches, sobre todo durante el período de maduración. Las lluvias, escasas, se concentran en otoño y primavera (350-450 mm anuales).

Parcelas de origen

Viñas de distintos municipios de la subzona Valls del Riu Corb de la DO Costers del Segre. Paisajes de parcelas caracterizadas por los márgenes de piedra seca, que delimitan las viñas y conservan la fertilidad de los suelos y la eficiencia del agua.

Suelos

Suelos arcillocalcáreos con niveles de pedregosidad y profundidad variables.

Características de la añada 2020

La añada 2020 será recordada por dos motivos: la pandemia de la Covid19 y una pluviometría excepcionalmente alta (30-40% superior a la media) durante primavera y verano, que conlleva un elevado crecimiento de las plantas y una presión más alta de las enfermedades fúngicas (míldiu) que condicionan negativamente la producción de uva. Un verano caluroso y las buenas condiciones climáticas durante la vendimia permiten maduraciones medias-altas y una gran calidad de los frutos.

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica certificada. Vendimiada a mano en pequeñas cajas de 10-12 quilos, la uva, si es necesario, pasa por una mesa de selección. Las variedades de uva fermentan en depósitos de *pigeage* con hundimiento periódico del hollejo que, al final de la fermentación, combinamos con algún remontado abierto. Elaboramos las variedades por separado en depósitos que trabajamos manualmente y a temperatura controlada a fin de obtener extracciones suaves.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 14 %
Acidez total: 3,51 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 0,38 g/l
Azúcar residual: <0,5 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfuroso total: 47 mg/l

Nota de cata

Fresco, con un aroma intenso donde sobresalen las notas florales (violeta) y de fruta negra fresca. También presencia de notas vegetales, como la hoja de pino y los balsámicos. En boca sobresalen las hierbas aromáticas y un punto especiado sobre un fondo de sotobosque, en un vino ágil, fresco y afrutado.

El Tossudes combina bien con los arroces de montaña, la pasta y los platos a base de hongos. También acompaña a la perfección carnes y verduras a la brasa.

Reconocimientos

Guía Peñín:
2022: 87 puntos (añada 2019)

Guía de Vins de Catalunya:
2021: 7,79 puntos (añada 2018)
2019: 9,2 puntos (añada 2016)
2018: 9,4 puntos (añada 2015)

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