TOSSUDES

En L'Olivera somos Tossudes, como las viñas que resisten en nuestras tierras de secano. Tossudes como la ilusión que nos impulsa a hacer viable un proyecto como el nuestro, a veces a contracorriente de algunos valores que los nuevos tiempos van imponiendo. De este carácter obstinado nace el primer vino tinto de L'Olivera, joven y ágil y, al mismo tiempo, maduro y complejo.

VINO NEGRO
2024
DO Costers del Segre

Variedades
Garnacha (90%), Cariñena (7%) y Trepat (3%)

VEGANO



LA TIERRA

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

Parcelas de origen
Viñedos de diferentes municipios de la subzona Valls del Riu Corb de la DO Costers del Segre. Paisajes de parcelas caracterizadas por los muros de piedra seca, que delimitan los viñedos y conservan la fertilidad de los suelos y la eficiencia en el uso del agua.

Suelos
Suelos arcillocalcáreos con niveles de pedregosidad y profundidades variables.

Características de la añada 2024
La añada 2024, al igual que las de 2022 y 2023, fue muy complicada desde el punto de vista climático. En nuestra zona, las precipitaciones hasta el otoño fueron muy escasas, lo que se sumó a la sequía persistente de los dos años anteriores. Esto hizo que, en condiciones de secano, el desarrollo de las plantas estuviera más orientado a la resistencia que a la productividad. Además, la helada de la noche del 23 de abril afectó gravemente a los brotes tiernos, especialmente en los viñedos situados en el fondo del valle. Estas condiciones redujeron la productividad a un 20 % de la media interanual. En cuanto a las temperaturas, no adelantamos tanto la vendimia como en las dos añadas anteriores y la prolongamos un poco más: tuvo lugar entre el 21 de agosto y el 8 de octubre. Sin embargo, la sequía y la baja humedad favorecieron una uva con un estado sanitario excelente, sin presencia de hongos ni enfermedades.

EL VINO

Viticultura y elaboración
Viticultura de secano ecológica certificada. Vendimiada a mano y en pequeñas cajas de 10-12 kilos, la uva, si es necesario, pasa por una mesa de selección. Las variedades de uva fermentan en depósitos de pigeage, con hundimiento periódico de los hollejos 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 para obtener extracciones suaves.

Datos analíticos
Grado alcohólico: 14%
Acidez total: 3,7 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 0,46 g/l
Azúcar residual: 0,4 g/l (glucosa + fructosa)
Sulfuroso total: 29 mg/l

Nota de cata
Color granate con ribetes azulados. En nariz es fresco, con un aroma intenso en el que destacan las notas florales (violeta) y de fruta roja (cereza) y negra, con un toque especiado. En boca es ligero y fresco, con una buena acidez, en un vino ágil y fácil de beber. El Tossudes combina bien con la pizza y la pasta, las carnes blancas y los quesos blandos de intensidad media. También es un vino ideal para servir por copas.

Reconocimientos

Guia Peñín:
2022: 87 puntos (añada 2019)

Guia 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)

L'Olivera
CULTURA DE MARGES