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

2024

DO Costers del Segre

Varietats

Garnatxa (90%), Carinyena (7%) i Trepat (3%)

VEGANO

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. Paisatges de parcel·les caracteritzades pels marges de pedra seca, que delimiten les vinyes i conserven la fertilitat dels sòls i l'eficiència de l'aigua.

Sòls

Sòls argilocalcaris amb nivells de pedregositat i profunditats variables.

Característiques de l'anyada 2024

L'anyada 2024, com les de 2022 i 2023, va ser molt complicada a nivell climàtic. A la nostra zona, la pluviometria fins a la tardor va ser molt escassa, fet que se sumava a la sequera persistent dels dos anys anteriors. Això va fer que, en condicions de secà, el desenvolupament de les plantes fos més de resistència que de productivitat. A més, la glaçada de la nit del 23 d'abril va afectar greument els brots tendres, sobretot a les vinyes situades al fons de vall. Aquestes condicions van reduir la productivitat a un 20% de la mitjana interanual. Tèrmicament, no vam avançar tant la verema com en les dues darreres anyades i vam allargar-la una mica més: va tenir lloc entre el 21 d'agost i el 8 d'octubre. Tanmateix, la sequera i la baixa humitat van afavorir un raïm amb un estat sanitari excel·lent, sense presència de fongs ni malalties.

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: 3,7 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,46 g/l
Sucre residual: 0,4 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfurós total: 29 mg/l

Nota de tast

Color grana amb rivets blavosos. En nas és fresc, amb una aroma intensa on sobresurten les notes florals (violeta) i fruita vermella (cirera) i negra, amb un toc especiat. En boca és lleuger i fresc, amb una bona acidesa en un vi àgil i fàcil de beure. El Tossudes combina bé amb la pizza i la pasta, la carn blanca i els formatges tous d'intensitat mitjana. També és un vi ideal per fer a copes.

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)

L'Olivera
CULTURA DE MARGES