

Airós com les tardes de marinada a les vinyes de Vallbona de les Monges. De caràcter fresc i àgil, aquest vi és un reflex del paisatge de la Vall del Corb i és, també, un pas més en el caminar de L'Olivera: és el primer rosat que elaborem, explorant noves elaboracions de la Garnatxa.

VI ROSAT

2024

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Varietats

Garnatxa negra



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 la partida dels Boscos de Nalec, en la seva majoria, però també vinyes de diferents partides de la subzona Valls del Riu Corb de la DO Costers del Segre (Pla de la Bassa, Coll de la Vena i Cal Pipa).

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. En aquesta zona d'interior, 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, la verema no es va avançar tant com en les dues darreres anyades i es va allargar 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. Aquest rosat és fruit de dues elaboracions diferents: d'una banda, un premsat directe d'una part de la Garnatxa (majoritàriament dels Boscos de Nalec) amb una lleugera maceració a la pròpia premsa. D'altra banda, l'altra part de Garnatxes de la Vall del Corb, és fruit d'un sangrat d'un dipòsit de pigeage a les 48 hores. Després, en ambdós casos, el most fermenta en dipòsit a temperatura controlada fins al moment del seu embotellament.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 14,22%

Acidesa total: 4,3 g/l (àcid sulfúric)

Acidesa volàtil: 0,4 g/l

Sucre residual: 0,3 g/l (glucosa+fructosa)

Sulfurós total: 42 mg/l

Nota de tast

Color rosa pàl·lid brillant. En nas és complex amb notes de fruita fresca maduixes silvestres i cirera vermella, làctics, i un punt de crema pastissera. En boca és delicat, certa amplitud i frescor i un postgust persistent. L'Airós és perfecte per prendre a copes a totes hores. Acompanyant perfecte dels plats freds i els embotits, combina molt bé amb qualsevol tipus de pasta o al costat d'una coca amb base de tomàquet.

Reconeixements

Guia de Vins de Catalunya:

2025: 9,50 punts (anyada 2023)