

AIRÓS

Airoso (“Airós” en catalán) como las tardes de verano en los viñedos de Vallbona de les Monges. De carácter fresco y ágil, este vino es un reflejo del paisaje de la Vall del Corb y es, también, un paso más en el caminar de L’Olivera: es el primer vino rosado que elaboramos, explorando nuevas elaboraciones de la Garnacha.

VINO ROSADO

2022

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Variedades

Garnacha negra



VEGAN



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 2022

La añada 2022 fue muy complicada a nivel agronómico: heladas primaverales, pluviometría muy escasa (un 30% inferior a la media de los últimos años), y diversos episodios excepcionales con días con temperaturas por encima de los 35°C y temperaturas medias por encima de las habituales. Todos estos elementos provocaron un desarrollo limitado de las plantas y una reducción considerable de la producción (entre un 30 y un 40% inferior a la media en nuestras condiciones de viticultura de secano). Estas condiciones extremas de calor y sequía nos obligaron a avanzar la vendimia para mantener el equilibrio de la uva. Iniciamos la vendimia el 16 de agosto y la terminamos el 26 de septiembre. Las condiciones de sequía y baja humedad nos permitieron, al menos, obtener una uva en condiciones sanitarias ideales y sin ninguna afectación fúngica.

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica certificada. Vendimia manual y en pequeñas cajas de 10-12 kilos. Este vino rosado es fruto de dos elaboraciones diferentes: por un lado, un prensado directo de una parte de la Garnacha (mayoritariamente de los Bosques de Nalec) con una ligera maceración en la propia prensa. Por otro lado, la otra parte de Garnachas de la Vall del Corb, es fruto de un sangrado de un depósito de *pigeage* a las 48 horas. Después, en ambos casos, el mosto fermenta en depósito a temperatura controlada hasta el momento de su embotellado.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 13%

Acidez total: 4,03 g/l (ácido sulfúrico)

Acidez volátil: 0,40 g/l

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

Sulfuroso total: 66 mg/l

pH: 3,20

Nota de cata

Color rosa pálido brillante. En nariz es sutil y elegante y sobresalen los aromas de fresas silvestres y cereza, notas anisadas y un punto de crema pastelera. Sedoso en boca, con cierto volumen y frescor y un postgusto intenso. El Airós es perfecto para tomar a copas a todas horas. Perfecto para acompañar platos fríos y entremeses, combina muy bien con cualquier tipo de pasta o al lado de una pizza.