

AIRÓS

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

2023

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Varietats

Garnatxa negra



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 2023

L'anyada 2023 va ser, com la 2022, també molt complicada a nivell agronòmic, sobretot per la pluviometria molt escassa i diversos episodis excepcionals amb nombrosos dies amb temperatures màximes per sobre dels 35°C. Tots aquests elements van provocar un desenvolupament limitat de les plantes i una reducció considerable de la producció (entre un 30 i un 80% inferior a la mitjana en les nostres condicions de viticultura de secà). Aquestes condicions extremes de calor i sequera ens van obligar a avançar molt la verema per a mantenir l'equilibri i la qualitat del raïm. Vam iniciar-la molt aviat, el 18 d'agost, i vam acabar-la el 4 d'octubre. Les condicions de sequera i baixa humitat van permetre, almenys, obtenir un raïm en condicions sanitàries ideals i sense cap afectació fúngica o malaltia.

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: 13,5%

Acidesa total: 3,58 g/l (àcid sulfúric)

Acidesa volàtil: 0,45 g/l

Sucre residual: 0,9 g/l (glucosa+fructosa)

Sulfurós total: 59 mg/l

Nota de tast

Color rosa pàl·lid brillant. En nas és subtil i elegant, on sobresurten les aromes de maduixes silvestres i cirera vermella, notes anisades i un punt de crema pastissera. Sedós en boca, amb cert volum i frescor i un postgust intens. L'Airós és perfecte per prendre a copes a totes hores. Acompanyant perfecte dels plats freds i els entremesos, combina molt bé amb qualsevol tipus de pasta o al costat d'una pizza.

L'Olivera
CULTURA DE MARGES