

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

2024

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Variedades

Garnacha negra



L’Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TIERRA

Clima

Clima de influencia mediterránea, con inviernos suaves, veranos calurosos, oscilación térmica moderada y precipitaciones estacionales escasas y fuertemente irregulares. La entrada de la marinada por la tarde modera las elevadas temperaturas del verano.

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 2024

La añada 2024, como las de 2022 y 2023, fue muy complicada a nivel climático. En esta zona de interior, la pluviometría hasta el otoño fue muy escasa, lo que se sumaba a la sequía persistente de los dos años anteriores. Esto hizo que, en condiciones de secano, el desarrollo de las plantas fuera más de resistencia que de productividad. Además, la helada de la noche del 23 de abril afectó gravemente a los brotes tiernos, sobre todo en las viñas situadas en el fondo del valle. Estas condiciones redujeron la productividad a un 20% de la media interanual. Térmicamente, la vendimia no se adelantó tanto como en las dos últimas añadas y se alargó 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. Vendimiado a mano y en pequeñas cajas de 10–12 kilos. Este rosado es fruto de dos elaboraciones diferentes: por un lado, un prensado directo de una parte de la Garnacha (mayoritariamente de los Boscos 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: 14,22%

Acidez total: 4,3 g/l (ácido sulfúrico)

Acidez volátil: 0,4 g/l

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

Sulfuroso total: 42 mg/l

Nota de cata

Color rosa pálido brillante. En nariz es complejo, con notas de fruta fresca —fresas silvestres y cereza roja—, lácticos y un punto de crema pastelera. En boca es delicado, con cierta amplitud y frescura, y un postgusto persistente.

El Airós es perfecto para tomar por copas a cualquier hora. Acompañante ideal de platos fríos y embutidos, combina muy bien con cualquier tipo de pasta o junto a una coca con base de tomate.

Reconocimientos

Guía de Vins de Catalunya:

2025: 9,50 puntos (añada 2023)