

# Naltres

2017

Vi negre  
DO Costers del Segre



## Varietats

Garnatxa negra (45%)  
Cabernet sauvignon (35%)  
Carinyena (20%)



## LA TERRA (EL TERRER)

### Climatologia i característiques de l'anyada

El clima és mediterrani continental, amb hiverns freds i secs i estius calorosos, dulcificats pel vent que bufa del 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, i es situen entre els 350 i els 450 mm anuals.

L'anyada de 2017 ens va donar un hivern amb el fred habitual i les pluges acumulades fins al final de l'hivern (octubre-febrer) van ser lleugerament per sobre de la mitjana dels darrers anys. Vam tenir un episodi de neu inusual a finals de març i una glaçada important a finals d'abril que, com a tota Europa, va limitar molt la producció de l'anyada. La pluviometria de la primavera-estiu va ser escassa, això va reduir en general la producció, especialment a les parcel·les menys fèrtils. Aquestes condicions climàtiques van donar uns fruits ben madurs ràpidament, que ens va obligar a avançar molt la verema i collir ràpidament. Vam començar a veremar el 18 d'Agost i el 12 d'Octubre vam acabar. Amb aquestes condicions, vam collir un raïm amb un estat sanitari òptim.

### Parcel·les d'origen

Parcel·les de Vallbona de Les Monges.

## EL VI

### Elaboració

Veremat a mà i en petites caixes de 10-12 kg, el raïm ha fermentat "gra sencer" en dipòsits de pigeage —amb enfonsament periòdic del barret— i a una temperatura de 25-28°C. Criad en dipòsit i repòs d'un any i mig en ampolla.

### Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 15%
- Acidesa total: 3,2 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,70g/l
- Sucre residual: 0,30 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 13 mg/l

### Notes de tast i harmonies

Color robí intens. Nas també intens, amb notes de fruita negra madura (pruna negra confitada), gerds i un toc floral (violeta). En boca és golós, amb un bon volum. Retornen els records de fruita madura amb un postgust llarg i complex.

Bona harmonia amb tot tipus de carns de caça. Excel·lent acompanyant amb els plats a base d'ànec o uns tradicionals canalons de carn.



**L'Olivera Cooperativa**  
La Plana, s/n.  
25268 Vallbona de Les Monges.  
Lleida  
Tel / Fax. +34 973 33 02 76

**Masia Can Calopa de Dalt**  
Carretera BV-1468. Km 4,8.  
Parc de Collserola  
08017 Barcelona.  
Tel +34 646 619 188