



Laltre 2018

Varietats: Ull de Llebre.

Vinya: dominada al nord per la Serra Llarga, a cavall entre les comarques del Segrià i Noguera, es situa en una finca d'11,3 hectàrees cultivada seguint les tècniques de la viticultura Ecològica des de la seva plantació i actualment Biodinàmica, tot cercant la màxima expressió i singularitat d'aquest terrer únic. Distribuïda en 14 parcel·les, on l'última tecnologia es fon amb les capes herbades multiflores que augmenten i multipliquen la biodiversitat vegetal i al seu torn la del sòl, per conferir a la planta l'entorn més amable que se li pot plantejar, perseguint obtenir uns millors vins any rere any. Es treballa en col·laboració amb Institucions realitzant estudis vitícoles punters. Orientació de les files NW-SE. Densitat de plantació elevada de 4166 ceps/ha i marc de plantació de 2,40 x 1,00 metres. Textura franca.



Climatologia: zona caracteritzada per un elevat contrast de temperatures entre hivern i estiu, amb valors extrems situats entre -5°C i 40°C respectivament. Pluviometria escassa amb règim anual de 310 mm/any i valors de 150 mm/any durant el cicle vegetatiu. Amplituds tèrmica de verol fins a collita de 18°C de mitjana.

Ceps: amb portaempelt *110Richter* i formats en doble cordó *Royat*, mantenint dues alçades de recollida de vegetació per afavorir una millor exposició fol·liar a la llum, així com facilitar l'aireig dels raïms i evitar que les humitats activin fongs. Sòl franc amb alta proporció de sorra i còdols enormes.

Collita: raïm procedent en la seva totalitat de la finca de la propietat. Any majoritàriament temperat, i de verema tardana. Plugues més elevades de l'habitual a la zona. Collita de gran qualitat, encara que de rendiment inferior a la mitjana. Verema manual seleccionada a principis d'octubre, en caixes de 8kg i temperada just després de la collita a càmera frigorífica a 6°C .

Vinificació: selecció acurada dels grans de raïm òptims de manera precisa al Celler. Maceració prefermentativa en fred a 12°C durant 5 dies amb remuntats suaus mullant només el barret format per les pells. Fermentació de les diferents varietats per separat a $22-24^{\circ}\text{C}$ de temperatura amb remuntats a diari. Maceració total d'entre 15 i 20 dies.

Envel·liment: en bótes de roure de boscos francesos seleccionats amb torrats mitjos, durant 3 mesos.

Producció: en ampelles de 75cl.

Nota de tast: color roig violaci intens i brillant, de capa mitja amb llàgrimes denses i tintades de porpra. Profundes aromes làcties amb records de fruites del bosc, com els nabius, les mores i les maduixes silvestres. En airejar, es mostren espècies dolces com la regalèssia i el *toffee*. És ampli, suau i rodó. Tanins madurs dolços molt ben integrats. Llarg amb final de crema de fruites i agradable textura.

