



## Laltre 2018

**Variedades:** Tempranillo.

**Viña:** dominada al norte por la Sierra Larga, a caballo entre las comarcas del Segriá y Noguera, se sitúa en una finca de 11,3 hectáreas de viña cultivada siguiendo las técnicas de la viticultura Ecológica desde su plantación y actualmente Biodinámica, buscando la máxima expresión y singularidad de este terruño único. Distribuida en 14 parcelas, donde la última tecnología se funde con las capas herbáceas multiflores que aumentan y multiplican la biodiversidad vegetal y a su vez la del suelo, para conferir a la planta el entorno más amable que se le puede plantear, persiguiendo obtener unos mejores vinos año tras año. Se trabaja en colaboración con Instituciones realizando estudios vitícolas punteros. Orientación de las filas NW-SE. Densidad de plantación elevada de 4166 cepas/ha y marco de plantación de 2,40 x 1,00 metro. Textura franca.



**Climatología:** zona caracterizada por un elevado contraste de temperaturas entre invierno y verano, con valores extremos sitios entre -5°C y 40°C respectivamente. Pluviometría escasa con régimen anual de 310 mm/año y valores de 150 mm/año durante el ciclo vegetativo. Amplitudes térmicas de enero hasta recogida de 18°C de media.

**Cepas:** con porta injerto *110Richter* y formadas en doble cordón *Royal* con dos alzadas de recogida de vegetación para favorecer una mejor exposición foliar a la luz, así como facilitar el aire de los racimos y evitar que las humedades activen los hongos. Suelo franco con alta proporción de arena y cantos rodados enormes.

**Vendimia:** uva procedente en su totalidad de la finca de la propiedad. Año mayoritariamente templado y de vendimia tardía. Lluvias más elevadas de lo habitual en la zona. Cosecha de gran calidad aunque de rendimiento inferior a la media. Vendimia manual seleccionada a principios de octubre, en cajas de 8kg y atemperada justo después de la recogida en cámara frigorífica a 6°C.

**Vinificación:** selección cuidadosa de los granos de uva óptimos de manera precisa en Bodega. Maceración prefermentativa en frío a 12°C durante 5 días con remontados suaves mojando solamente el sombrero formado por la pieles. Fermentación de las diferentes variedades por separado a 22-24°C de temperatura con remontados a diario. Maceración total de entre 15 y 20 días.

**Crianza:** en barricas de roble de bosques franceses seleccionados con tostados medios, durante 3 meses.

**Producción:** en botellas de 75cl.

**Nota de cata:** color rojo violáceo intenso y brillante, de capa media con lágrimas densas y tintadas de púrpura. Profundos aromas lácteos con recuerdos de frutas del bosque, como los arándanos, las moras y las fresas silvestres. Al airear, se muestran especias dulces, el regaliz y el *toffee*. Es amplio, suave y redondo. Taninos maduros dulces muy bien integrados. Largo con final de crema de frutas y agradable textura.