

# ODA / 2022

## Profund i complex

Òptima insolació per a unes vinyes que maduren pausadament. El resultat es veu arrodonit per la noblesa de les millors botes per a la criança. Vi complex i ferm amb molta profunditat i notes que fusionen les espècies amb la fruita madura.

**Tipus de vi:** Negre corpulent amb criança en fusta.

**Varietats:** Garnatxa negra i Syrah.

**Procedència del raïm:** Selecció de vinyes altes procedents de les comarques lleidatanes de la Noguera, l'Urgell, i de les muntanyes de les Garrigues.

**Tipus de sòl:** Amb argila i llims amb intercalacions de gresos conglomerats, calcaris i diverses quantitats de graves.

**Altitud de les vinyes:** Vinya de muntanya per sobre dels 500 metres.

**Agricultura:** Agricultura Ecològica i certificada amb CCPAE. Treball exclusiu amb adobs orgànics d'elaboració pròpia. Control de l'origen de la matèria orgànica i de les temperatures de cocció. Llaurat entre ceps amb preservació de la coberta vegetal del sòl.

**Elaboració:** Sense sulfurós durant la vinificació i fins a malolàctica. Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada d'entre 15 i 23°C, realitzant remuntats diaris per a una màxima extracció del color.

**Criança:** Aproximadament 12 mesos en botes de 225 litres de roure francès i americà de segon any. Criança en ampolla, aproximadament entre 12 i 15 mesos abans de sortir al mercat.

### Anàlisi:

Alcohol: 15%vol.

Acidesa total: 5,3 g/L

pH= 3,62

### Presentació:

Ampolla: Bordelesa ECV Eficient de color verd antic de 75 cl. i pes de 400 gr.

Tap: Suro natural de 44 x 24 mm.

Càpsula: 100% complex.

Caixa: De cartró de 6 i 12 ampolles, i de fusta de 3 i 6 ampolles.

**Formats:** Ampolles de 75 i 150 cl.

**Nota de tast:** De color picota amb reflexos vius i capa alta. Aromes de criança, cedre i balsàmics. En airejar-lo, revela notes de fruites negres confitades amb un record mineral. L'entrada tànnica amb matisos dolços dona pas a l'acidesa que allarga en boca i li confereix un postgust de fruita assecada.

**Denominació d'origen:** Costers del Segre.

### Premis i reconeixements:

Guía Peñín'25	Anyada 2021	90 punts.
TimAtkin MW	Anyada 2020	91 punts.
Guía Peñín'22	Anyada 2019	90 punts.
Guía Peñín'21	Anyada 2018	90 punts.
Guía Peñín'20	Anyada 2017	90 punts.



**COSTERS  
DEL  
SEGRE**  
Denominació  
d'origen

Subzona:  
Les Garrigues



Vi Ecològic