



## Laltre 2019

**Variedades:** Tempranillo

**Viticultura:** las viñas están a caballo entre las comarcas del Segriá y Noguera. Practicamos la viticultura ecológica y biodinámica certificada para minimizar el uso de productos fitosanitarios y regenerar los suelos. Buscamos la máxima expresión y singularidad de este terruño único de pliegues de yesos que forman la Serra Llarga. En nuestro trabajo la última tecnología se funde con la tradición ancestral mediante el uso de fitoterapia y calendarios lunares. Las cubiertas vegetales multiflores aumentan la biodiversidad vegetal mediante multitud de plantas que confieren al suelo cada año lo que necesita, e insectos que ayudan a equilibrar los problemas de plagas de forma natural.



**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 Royat con dos alzadas de recogida de vegetación para favorecer una mejor exposición foliar a la luz, así como facilitar el aireo 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 escasas como viene siendo habitual en nuestro clima. Cosecha de gran calidad, y rendimiento medio. Vendimia manual seleccionada entre mitad de septiembre y Octubre, en cajas de 8kg que se mantienen en cámara justo después de la recogida a 6°C hasta que se procesan.

**Vinificación:** Selección de los racimos en viña para coger sólo los que están totalmente perfectos Maceración prefermentativa en frío a 15°C 2-3 días hasta que después de forma natural arranca poco a poco la fermentación Fermentación 50% en cemento, y 50% en inoxidable, y 100% levadura salvaje. Temperaturas de 22-24°C, con 1 o 2 remontados diarios según la fase. Maceración total de entre 2-3 semanas.

**Crianza:** 3 meses en barricas de roble francés, tostado medio.

**Producción:** 18135 bottles of 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 frutos del bosque, ciruelas negras, y cerezas, con un elegante fondo mentolado fresco. Al airear, se muestran rosas, especias dulces, el regaliz, cacao y tofee. Es amplio, suave y redondo. Taninos maduros dulces muy bien integrados. Largo con final de crema de frutas y agradable textura.

