



Laltre 2020

Varietades: Garnacha 80% y Tempranillo 20%

Viticultura: las viñas están a caballo entre las comarcas del Segrià 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 alturas 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.

Vendimia: Año mayoritariamente cálido, aunque con algunas heladas, y muy lluvioso. Cosecha de 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 remontado diario. Maceración total de entre 2 semanas.

Crianza: 2 meses en barricas de roble francés, tostado medio.

Producción: 25.000 botellas de 75cl.

Nota de cata: color rojo cereza brillante, de capa media con lágrimas densas y tintadas de púrpura. Profundos aromas lácteos con recuerdos de frambuesas y moras, con un elegante fondo de chocolate sin tostar. Boca golosa y suave que nos anima a seguir bebiendo para reencontrarnos con una nueva explosión frutal y un recuerdo ligero de vainilla.

