

Fira

Ull de llebre-Syrah / 2019



VINS DE
MUNTANYA
NATURALS

**COSTERS
DEL
SEGRE**
Denominació
d'Origen

Fira

Ull de llebre-Syrah / 2019

ESPECIFICACIONS

Denominació d'Origen

Costers del Segre

Localitat

Salàs de Pallars / Figuerola d'Orcau

Varietats

Syrah 58%, Ull de llebre 42%

Graduació

13,5 % vol.

Acidesa volàtil

0,57 g/l

Acidesa tartàrica total

5,2 g/l

pH

3,77

S02 Total

24 mg/l

PRESENTACIÓ

Vi de muntanya, únic i natural, elaborat artesanalment segons les pràctiques tradicionals de la viticultura al Pirineu de Lleida, amb raïms cuidadosament seleccionats procedents de les nostres vinyes ecològiques d'Ull de llebre i Syrah. Fermentat amb els seus propis llevats, sense additius comercials.

VINYES

Localització. Vinyes joves en vinyes històriques (Roivert). Situades a Salàs de Pallars, Pallars Jussà, subzona pirinenca de la DO Costers de Segre. Un entorn privilegiat amb una altitud entre 600 i 700 metres, que mima els ceps i es reflecteix en els seus fruits, aportant sabors i aromes singulars, base dels nostres vins.

Sòls. De textures argiloses, còdols i roca mare calcària.

Sistema de conducció. En emparat, amb filferro basal i tres nivells de subjecció amb pals de 2,4 m, per maximitzar la superfície d'exposició solar per raïm. Tot plegat, i amb l'alta densitat de plantació i el rendiment limitat, permet aconseguir un raïm de gran qualitat.

Vinyes amb certificació ecològica pel CCPAE, Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.

CLIMATOLOGIA

El privilegiat microclima del paratge ens dona estius secs, dies amb temperatures màximes de 35 °C, nits fresques (15-20 °C de diferencial) i vent tèrmic diari. Això es tradueix en una

maduració lenta amb òptim desenvolupament dels raïms. L'any 2019 va ser una anyada molt equilibrada. A la tardor va ploure prou per suportar l'estiu. Els nivells hidrològics van ser equilibrats i la temperatura mitjana va ser més alta en comparació amb l'any anterior.

VEREMA

Verema manual amb acurada selecció a la vinya, recollida en caixes de 15 quilos. Havent arribat a la data òptima de maduració, la 2a setmana de setembre de 2019 es va fer la verema de l'Ull de llebre a les vinyes Roivert Vell i La Xica, i tres dies més tard la Syrah a la vinya Escadolles, obtenint-se en les dues raïms d'excel·lent qualitat.

VINIFICACIÓ

El raïm desrapat es macera durant dos dies en dipòsits d'acer inoxidable. Iniciada la fermentació de l'Ull de llebre, es barreja amb el Syrah, fermentant amb els seus llevats autòctons, amb remuntats diaris i control de temperatura seguint la seva evolució natural per preservar les aromes primàries, sempre amb pràctiques enològiques ecològiques i les mínimes manipulacions possibles. A les fermentacions alcohòlica i malolàctica, no s'hi han afegit additius ni ferments comercials.

CRIANÇA

Acabada la fermentació, el mes de gener una part del vi passa a criança durant 6 mesos en botes de roure francès de 225 l, i una altra part a dipòsit inox, seguit per la seva posterior unificació i homogeneïtzació. La posterior criança en ampolla es superior a 6 mesos.

EMBOTELLAT

Realitzat a l'agost de 2020, en ampolles borgonyeses de 75 cl i coll Sommelier. En fer l'embotellament, el vi es filtra amb porus de mida gran per mantenir millor les seves propietats.

NOTES DE TAST

Color cirera picota amb rivets porpra. Destaquen notes de fruita vermella, maduixa, pruna i una mica herbat, amb lleugers aromes de criança com

vainilla i torrefactes. D'entrada agradable i sedosa. En boca, sorprèn amb lleugeres notes de criança i amb rodonesa al paladar. Al ser un vi de 2019 i d'altura, intuïtivament esperàriem més tanicitat, però ens sorprèn amb un magnífic equilibri en boca.

El caràcter d'aquest vi recorda el paisatge muntanyós on va néixer, suau a les valls i fort als cims.

Temperatura de servei aconsellada, de 14 a 18 °C.

MARIDATGE

Perfecte per combinar amb rostits, especialment l'ovella local, la xisque-ta del Pirineu de Lleida. Amb carn vermella, formatges, pastes, embotits i plats de caça.

ANYADA 2019

Comercialització: gener 2021.

LOGÍSTICA

Per tal de mantenir intactes les seves qualitats, les ampolles s'han d'emmagatzemar horitzontalment o inclinades, de manera que s'asseguri el contacte del vi amb el suro, allunyat de fonts de calor i de llum.

Ampolla

EAN-13: 8437021396010

Pes: 1,292 kg

Dimensions: 8,45x30,54 cm

Embalatge

EAN-14: 18437021396017

Pes: 8,212 kg

Dimensions: 28x19x32 cm

Ampolles/Embalatge: 6

Palé

Model: Europalé

Dimensions: 120x80 cm

