

# Fira

Tempranillo-Syrah / 2019



VINOS  
DE MONTAÑA  
NATURALES

**COSTERS  
DEL  
SEGRE**  
Denominació  
d'Origen

# Fira

## Tempranillo-Syrah / 2019

### ESPECIFICACIONES

#### Denominación de Origen

Costers del Segre

#### Localidad

Salàs de Pallars / Figuerola d'Orcau

#### Varietades

Syrah 58%, Tempranillo 42%

#### Graduación

13,5 % vol.

#### Acidez volátil

0,57 g/l

#### Acidez tartárica total

5,2 g/l

#### pH

3,77

#### S02 Total

24 mg/l

### PRESENTACIÓN

Vino de montaña, único y natural, elaborado artesanalmente según las prácticas tradicionales de la viticultura en el Pirineo de Lleida, con uvas cuidadosamente seleccionadas procedentes de nuestras viñas ecológicas de Tempranillo y Syrah. Fermentado con sus propias levaduras, sin aditivos comerciales.

### VIÑAS

**Localización.** Viñedos jóvenes en viñedos históricos (Roivert). Situados en Salàs de Pallars, Pallars Jussà, subzona pirenaica de la DO Costers del Segre. Un entorno privilegiado con una altitud entre 600 y 700 metros, que mimas las cepas y se refleja en sus frutos, aportando un singular sabor y aroma, que será la base de nuestros vinos.

**Suelos.** De texturas arcillosas, canto rodado y roca madre caliza.

**Sistema de conducción.** En emparrado, con alambre basal y tres niveles de sujeción con palos de 2,4 m, para maximizar la superficie de exposición solar por racimo. Lo cual, junto con la alta densidad de plantación y el rendimiento limitado, nos permite conseguir uvas de gran calidad.

**Viñedos con certificación ecológica por el CCPAE, Consejo Catalán de Producción Agraria Ecológica.**

### CLIMATOLOGÍA

El privilegiado microclima del paraje nos da veranos secos, días con temperaturas máximas de 35 °C, noches frescas (15-20 °C de diferencial) y

viento térmico diario. Ello se traduce en una maduración lenta con óptimo desarrollo de las uvas. El año 2019 fue una añada muy equilibrada. En otoño llovió lo suficiente para soportar el verano. Los niveles hidrológicos fueron equilibrados y la temperatura media fue mayor en comparación con el año anterior.

### VENDIMIA

Vendimia manual con cuidada selección en el viñedo, recogida en cajas de 15 kilos. Alcanzada la fecha óptima de maduración, la 2ª semana de septiembre de 2019 se realizó la vendimia de Tempranillo en las viñas Roivert Vell y La Xica, y tres días después la Syrah en la viña Escadollés, obteniéndose en ambas una uva de excelente calidad.

### VINIFICACIÓN

La uva despalillada es macerada durante dos días en depósitos de acero inoxidable. Iniciada la fermentación del Tempranillo, se mezcla con el Syrah, fermentando con sus levaduras autóctonas, con remontados diarios y control de temperatura siguiendo su evolución natural para conservar los aromas primarios, siempre con prácticas enológicas ecológicas y el mínimo de manipulaciones posibles. En las fermentaciones alcohólica y maloláctica, no se ha añadido ningún aditivo ni fermentos comerciales.

### CRIANZA

Acabada la fermentación, el mes de enero una parte del vino pasa a crianza durante 6 meses en bodega de roble francés de 225 l, y otra parte a depósito inox, seguido por su posterior unificación e homogeneización. La posterior crianza en botella es superior a 6 meses.

### EMBOTELLADO

Realizado en agosto de 2020, en botellas borgoñesas de 75 cl y cuello Sommelier. Al realizar el embotellado, el vino es filtrado con poros de medida grande para mantener mejor sus propiedades.

### NOTAS DE CATA

Color cereza picota con ribetes púrpura. Destacan notas de fruta roja, fresa, ciruela y algo de hierba, con

ligeros aromas de crianza como vainilla y torrefactos. De entrada agradable y sedosa. En boca, sorprende con ligeras notas de crianza, con redondez en el paladar. Al ser un vino de 2019 y de altura, intuitivamente esperaríamos más tanicidad, pero nos sorprende con un magnífico equilibrio en boca.

El carácter de este vino recuerda el paisaje montañoso donde nació, suave en los valles y fuerte en las cumbres.

Temperatura de servicio aconsejada, de 14 a 18 °C.

### MARIDAJE

Perfecto para combinar con asados, especialmente la oveja local, la xisqueta del Pirineo de Lleida. Con carnes rojas, quesos, pastas, embutidos y platos de caza.

### AÑADA 2019

Comercialización: enero 2021.

### LOGÍSTICA

Con el fin de mantener sus cualidades intactas, las botellas deben almacenarse en posición horizontal o inclinada, en forma tal que se garantice el contacto del vino con el corcho, alejado de focos de calor y de luz.

### Botella

EAN-13: 8437021396010

Peso: 1,292 kg

Dimensiones: 8,45x30,54 cm

### Embalaje

EAN-14: 18437021396017

Peso: 8,212 kg

Dimensiones: 28x19x32 cm

Botellas/Embalaje: 6

### Palé

Modelo: Europalé

Dimensiones: 120x80 cm

