

# Quimal

Tempranillo / 2019



VINOS  
DE MONTAÑA  
NATURALES

**COSTERS  
DEL  
SEGRE**  
Denominació  
d'Origen

# Quimal

Tempranillo / 2019

## ESPECIFICACIONES

### Denominación de Origen

Costers del Segre

### Localidad

Salàs de Pallars / Figuerola d'Orcau

### Varietades

Tempranillo

### Graduación

13 % vol.

### Acidez volátil

0,48 g/l

### Acidez tartárica total

5 g/l

### pH

3,76

### S02 Total

53 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 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 mimba 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 emparado, 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, obteniéndose una uva de excelente calidad.

## VINIFICACIÓN

Elaborado con uvas de nuestras viñas ecológicas Roivert Vell y La Xica. La uva fue macerada brevemente seguida de la fermentación del Tempranillo con sus levaduras autóctonas, que se inició de forma espontánea y que tuvo una duración de 14 días, 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. La fermentación maloláctica se ha producido en barricas de roble francés. En las fermentaciones alcohólica y maloláctica, no se ha añadido ningún aditivo ni fermentos comerciales.

## CRIANZA

Acabada la fermentación, el vino pasó a crianza durante 10 meses en barrica de roble francés de 225 l, seguido por su unificación i homogeneización. La posterior crianza en botella es superior a 6 meses.

## EMBOTELLADO

Realizado en julio 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

Su aspecto visual presenta un color de tonos brillantes entre ciruela y cereza picota, con ribetes púrpura. En-

contramos en su aroma notas de fruta roja, ciruela y algo de hierba, con ligeros aromas de crianza y pimienta. De entrada agradable y sedosa, con final largo y agradable, con buena acidez, destaca su redondez y persistencia en el paladar, con notas de fruta fresca y confitada, frutos rojos, torrefactos y con algún recuerdo herbal agradable.

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

## MARIDAJE

Excelente en combinación con asados, especialmente la oveja local, la xisqueta del Pirineo de Lleida. Con carnes rojas y blancas, aves, jamón serrano, quesos curados, embutidos y platos de caza, arroces y tapas. Por su acidez puede ser un perfecto compañero de comidas picantes, pizzas y pastas.

## 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: 8437021396034

Peso: 1,292 kg

Dimensiones: 8,45x30,54 cm

## Embalaje

EAN-14: 18437021396031

Peso: 8,212 kg

Dimensiones: 28x19x32 cm

Botellas/Embalaje: 6

## Palé

Modelo: Europalé

Dimensiones: 120x80 cm

