

Vins i Cellers | Cupatges | Actualitzat el 10/05/2023 a les 08:50

L'Olivera treu el seu primer vi rosat, ?l'Airós

Es tracta d'un monovarietal de garnatxa negra, ecològic i vegà i amb DO Costers del Segre



Després de 30 anys elaborant vins blancs, negres, dolços i escumosos, **L'Olivera** treu al mercat el seu primer vi rosat. **Airós és el nom d'aquest nou vi del celler de Vallbona de les Monges** (significa ventós, airejat, refrescat), un monovarietal de Garnatxa negra, de certificació ecològica i vegana, que recull l'experiència adquirida per L'Olivera en l'elaboració d'aquesta varietat en vins negres, demostrant la seva versatilitat per elaborar-la, ara, en un vi rosat. Un vi que és l'expressió genuïna d'aquesta varietat, molt adaptada a la Vall del Corb i que en constitueix, ja, un tret identitari.



L'Airós és amb un perfil especiat i original d'una garnatxa de certa alçada (600 metres) procedent de diferents vinyes de la Vall del Corb, dins la DO Costers del Segre. A nivell enològic, és fruit de dues elaboracions diferents: d'una banda, part de la garnatxa fa un premsat directe amb una lleugera maceració a la pròpia premsa. D'altra banda, l'altra part de la garnatxa és fruit d'un sangrat d'un dipòsit de pigeage a les 48 hores. Després, en ambdós casos, el most fermenta en dipòsit a temperatura controlada fins al moment del seu embotellament.

Destaquen les aromes de maduixes silvestres i cirera vermella, notes anisades i un punt de crema pastissera.