

Anima fresca

SUBTILITAS ET NERVUS

SAUVIGNON BLANC ALTITUD

9



2024

Anima Fresca nace de una búsqueda de sutileza y nervio. Vinos definidos por el lugar, la frescura y una elaboración orientada a la precisión. Sauvignon Blanc Altitud responde a esa idea desde Talarn, en el Pallars Jussà, dentro de un paisaje de influencia pirenaica donde la altura marca el ritmo de la maduración. Aquí la variedad conserva mejor la acidez, gana definición y encuentra una expresión más contenida, táctil y profunda.

AÑADA 2024

La añada 2024 estuvo marcada por una maduración pausada y por la amplitud térmica entre el día y la noche. Este contraste permitió preservar frescura, nitidez y equilibrio, dando lugar a un vino preciso, sin exceso.

TERROIR

En Talarn, el Sauvignon Blanc se define por un contexto de altura y por un clima continental seco y luminoso, claramente marcado por la influencia pirenaica. La oscilación térmica entre el día y la noche acompaña una maduración lenta, preserva la acidez y afina el perfil del vino. Los suelos, de predominio calcáreo, pobres en materia orgánica y con buen drenaje, limitan el vigor de la planta y favorecen una expresión más nítida del fruto. La topografía, con pendiente, altitud y exposición, contribuye a ordenar esa maduración y a mantener el equilibrio. En este entorno de bosque, piedra y aire seco, la variedad encuentra un registro menos inmediato y más estructural, donde la frescura no se apoya solo en lo aromático, sino también en la textura, la tensión y la profundidad.

ELABORACIÓN

La vinificación combina dos lecturas de la variedad. Una parte se trabaja con maceración con pieles, aportando relieve y una leve dimensión fenólica. Otra parte se vinifica sobre lías, buscando mayor volumen y continuidad en boca. El conjunto se cría durante 10 meses en bodega de roble francés, entendida como herramienta de integración y no de protagonismo.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos dorados. En nariz aparecen fruta blanca, piel de cítrico, notas herbales finas y un fondo discreto de pan tostado y frutos secos. En boca muestra una entrada precisa, acidez firme y una textura envolvente. El final es largo, limpio y persistente, con una leve huella salina y mineral.

DATOS TÉCNICOS

Origen · Talarn, Pallars Jussà, DO Costers del Segre

Altitud · 810 m

Variedad · Sauvignon Blanc 100%

Grado alcohólico · 13,0% vol.

pH · 3,15 | Acidez total · 5,7 g/l

Vendimia · Manual en cajas de 10 kg

Vinificación · Maceración parcial con pieles y trabajo sobre lías

Crianza · 10 meses en bodega de roble francés

Producción · 500 botellas numeradas