

Anima fresca

SUBTILITAS ET NERVUS

SYRAH ALTITUD



2024

Anima Fresca busca vinos donde la frescura no reste profundidad y donde la forma nazca del lugar. Syrah Altitud encuentra en el Pirineo una expresión de montaña, seria y nítida, alejada de cualquier lectura excesiva de la variedad. La altura enfría el impulso natural del Syrah, sostiene su tensión y conduce el vino hacia un perfil más vertical, más especiado y más mineral.

AÑADA 2024

El ciclo de 2024 favoreció una maduración lenta y ordenada. La luz, la sequedad ambiental y el contraste térmico entre el día y la noche permitieron que la fruta alcanzara plenitud sin perder pulso. En esta añada, el Syrah no se define por la amplitud, sino por el equilibrio entre energía, materia y frescura.

TERROIR

En Talarn, el Syrah se expresa desde una condición de altura que modifica su naturaleza. La influencia pirenaica, unida a un clima continental seco y luminoso, retrasa la maduración y preserva tensión en una variedad que, en contextos más cálidos, tiende con facilidad a perfiles más densos. Aquí la altitud afina la fruta, ordena la especia y sostiene una sensación de frescor poco habitual. Los suelos calcáreos, pobres y bien drenados, limitan el vigor y favorecen bayas de piel más consistente, capaces de aportar estructura sin perder definición. La topografía, con pendiente y exposición, acompaña este equilibrio y da al vino una forma más firme que expansiva. En un paisaje de piedra, bosque y aire seco, el Syrah encuentra una expresión menos solar y más contenida, donde la profundidad nace de la tensión y no del exceso.

ELABORACIÓN

La fermentación en lagares de piedra sitúa la elaboración en un registro de mayor desnudez y relación directa con la uva. Ese trabajo permite extraer con mesura, respetando la textura natural del Syrah y evitando durezas. La crianza posterior de 12 meses en bodega de roble francés no busca ampliar el volumen del vino, sino pulir su armazón, integrar la materia y prolongar su recorrido. El resultado se apoya más en la precisión del tacto que en la fuerza.

NOTA DE CATA

Color rojo profundo con reflejos violáceos. En nariz aparecen fruta negra fresca, notas florales oscuras, especias finas y un fondo de piedra y monte bajo. La crianza suma matices discretos de cacao y tostado noble. En boca muestra firmeza, tensión y una textura envolvente de grano fino. El final es largo, limpio y especiado, con una huella mineral que alarga su perfil.

DATOS TÉCNICOS

Origen · Talarn, Pallars Jussà, DO Costers del Segre

Altitud · 850 m.

Variedad · Syrah 100%

Grado alcohólico · 13,5% vol.

pH · 3,54 | Acidez total · 5,7 g/l

Vendimia · Manual en cajas de 10 kg.

Vinificación · Fermentación en lagares de piedra

Crianza · 12 meses en bodega de roble francés

Producción · 550 botellas numeradas