

# Anima fresca

SUBTILITAS ET NERVUS

## SAUVIGNON BLANC ALTITUD



2024

Anima Fresca neix d'una recerca de subtileza i nervi. Vins definits pel lloc, la frescor i una elaboració orientada a la precisió. Sauvignon Blanc Altitud respon a aquesta idea des de Talarn, al Pallars Jussà, dins d'un paisatge d'influència pirinenca on l'altitud marca el ritme de la maduració. Aquí la varietat conserva millor l'acidesa, guanya definició i troba una expressió més continguda, tàctil i profunda.

### AÑADA 2024

Verema marcada per una maduració pausada i per l'amplitud tèrmica entre el dia i la nit. Aquest contrast va permetre preservar frescor, nitidesa i equilibri, donant lloc a un vi precís i sense excés.

### TERROIR

A Talarn, el Sauvignon Blanc es defineix per un context d'altitud i per un clima continental sec i lluminós, clarament marcat per la influència pirinenca. L'oscil·lació tèrmica entre el dia i la nit acompanya una maduració lenta, preserva l'acidesa i afina el perfil del vi. Els sòls, de predomini calcari, pobres en matèria orgànica i amb bon drenatge, limiten el vigor de la planta i afavoreixen una expressió més nítida del fruit. La topografia, amb pendent, altitud i exposició, contribueix a ordenar aquesta maduració i a mantenir l'equilibri. En aquest entorn de bosc, pedra i aire sec, la varietat troba un registre menys immediat i més estructural, on la frescor no es recolza només en l'aromàtic, sinó també en la textura, la tensió i la profunditat.

### ELABORACIÓ

La vinificació combina dues lectures de la varietat. Una part es treballa amb maceració amb pells, aportant relleu i una lleu dimensió fenòlica. Una altra part es vinifica sobre lies, buscant més volum i continuïtat en boca. El conjunt es cria durant 10 mesos en bóta de roure francès, entesa com una eina d'integració i no de protagonisme.

### NOTA DE TAST

Color groc pàl·lid amb reflexos daurats. En nas apareixen fruita blanca, pell de cítric, notes herbàcies fines i un fons discret de pa torrat i fruits secs. En boca mostra una entrada precisa, acidesa ferma i una textura envoltent. El final és llarg, net i persistent, amb una lleu empremta salina i mineral.

### DADES TÈCNIQUES

Origen · Talarn, Pallars Jussà, DO Costers del Segre

Altitud · 810 m

Varietat · Sauvignon Blanc 100%

Grau alcohòlic · 11,5% vol.

Verema · Manual en caixes de 10 kg

Vinificació · Maceració parcial amb pells i treball sobre lies

Criança · 10 mesos en bóta de roure francès

Producció · 500 ampolles numerades