

Anima fresca

SUBTILITAS ET NERVUS

SYRAH ALTITUD



2024

Anima Fresca busca vins on la frescor no resti profunditat i on la forma neixi del lloc. Syrah Altitud troba al Pirineu una expressió de muntanya, seriosa i nítida, allunyada de qualsevol lectura excessiva de la varietat. L'altitud refreda l'impuls natural de la Syrah, sosté la seva tensió i condueix el vi cap a un perfil més vertical, més especiat i més mineral.

ANYADA 2024

El cicle de 2024 va afavorir una maduració lenta i ordenada. La llum, la sequedat ambiental i el contrast tèrmic entre el dia i la nit van permetre que la fruita assolís plenitud sense perdre pols. En aquesta anyada, la Syrah no es defineix per l'amplitud, sinó per l'equilibri entre energia, matèria i frescor.

TERROIR

A Talarn, la Syrah s'expressa des d'una condició d'altitud que en modifica la naturalesa. La influència pirinenca, unida a un clima continental sec i lluminós, endarrereix la maduració i preserva tensió en una varietat que, en contextos més càlids, tendeix amb facilitat a perfils més densos. Aquí l'altitud aïna la fruita, ordena l'espècia i sosté una sensació de frescor poc habitual. Els sòls calcaris, pobres i ben drenats, limiten el vigor i afavoreixen baies de pell més consistent, capaces d'aportar estructura sense perdre definició. La topografia, amb pendent i exposició, acompanya aquest equilibri i dona al vi una forma més ferma que expansiva. En un paisatge de pedra, bosc i aire sec, la Syrah troba una expressió menys solar i més continguda, on la profunditat neix de la tensió i no de l'excés.

ELABORACIÓ

La fermentació en ceps de pedra situa l'elaboració en un registre de més nuesa i de relació directa amb el raïm. Aquest treball permet extreure amb mesura, respectant la textura natural de la Syrah i evitant dureses. La criança posterior de 12 mesos en bóta de roure francès no busca ampliar el volum del vi, sinó polir-ne l'armadura, integrar la matèria i prolongar-ne el recorregut. El resultat es recolza més en la precisió del tacte que no pas en la força.

NOTA DE TAST

Color vermell profund amb reflexos violacis. En nas apareixen fruita negra fresca, notes florals fosques, espècies fines i un fons de pedra i sotabosc. La criança hi suma matisos discrets de cacau i torrat noble. En boca mostra fermesa, tensió i una textura envoltent de gra fi. El final és llarg, net i especiat, amb una empremta mineral que n'allarga el perfil.

DADES TÈCNIQUES

Origen · Talarn, Pallars Jussà, DO Costers del Segre

Altitud · 850 m

Varietat · Syrah 100%

Grau alcohòlic · 13,0% vol.

Verema · Manual en caixes de 10 kg

Vinificació · Fermentació en ceps de pedra

Criança · 12 mesos en bóta de roure francès

Producció · 550 ampolles numerades