

Eixaders

2011
Vi blanc
D0 Costers del Segre



Varietats
Chardonnay (100%)



LA TERRA (EL TERRER)

Climatologia i característiques de l'anyada

El clima és mediterrani continental, amb hiverns freds i secs i estius calorosos dulcificats pel vent que bufa del mar (la marina-da) durant les tardes i que refresca les nits, sobretot durant el període de maduració.

L'any 2011 es va caracteritzar per alguns episodis de forta calor primaveral, estiuenca i poca pluviometria (283 mm d'octubre 2010 a setembre 2011). La verema es va avançar molt (Inici: 26 d'agost – Final: 23 de Setembre) i la collita, en general, va ser molt sana i es va poder treballar en molt bones condicions. El conjunt de l'anyada va donar fruits ben madurs i amb graduacions elevades.

Parcel·les d'origen, varietats i porta empelts

Parcel·les La Plana, Torre i Comes Euques de Vallbona de Les Monges. Chardonnay empeltat sobre 140-Ru i 41-B.

EL VI

Elaboració

Collim el raïm manualment, i el premsam amb el gra sencer i la rapa. El vi fermenta a temperatura controlada entre 15 i 17°C en barriques de fusta americana (75%) i francesa (25%), amb un percentatge de fusta nova d'un 25%. Després de la fermentació alcohòlica, realitzem en més o menys proporció segons l'anyada, una fermentació malolàctica que permet guanyar una sensació de sedositat en boca i obtenir vins més elegants, mantenint sempre una acidesa fresca característica.

La criança es realitza sobre les lies del vi i, aprofitant l'efecte que generen, realitzem durant els 3-4 mesos de la criança un battonage setmanal per augmentar-ne el volum de boca i buscar una integració més fina i elegant de la fusta al vi.

Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 13,5%
- Acidesa total: 3,6 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,39 g/l
- Sucre residual: 0,51 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 85 mg/l

Notes de tast i harmonies

Color groc palla intens amb reflexos daurats. Nas de bona intensitat i amb un gran equilibri entre la fruita i la fusta. Amb records de pinya fresca, fruits secs i notes de flors blanques, també es perceben notes de pastisseria i de mantega, subtils i molt elegants. La boca és franca i varietal, untuosa, fresca amb algunes notes cítriques i records florals i de fum sobre brioixeria. Final de boca fresc, persistent i sedós.

Bona harmonia amb els formatges cremosos de tipus francés com el brie i el camembert, plats de pasta gratinats amb beixamel com els canelons, amb un bon arròs, ja sigui paella o risotto, i fins i tot amb una fideuà!