

Eixaders

2016

Vi blanc

D.O. 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 marinada) a les tardes i que refresca les nits, sobretot durant el període de maduració. Les pluges es concentren a la tardor i a la primavera, i es situen entre els 350 i els 450 mm anuals.

L'anyada de 2016 ens va donar un hivern amb el fred habitual, donada la continentalitat de la nostra zona, si bé les pluges acumulades fins a la fi de l'hivern van ser escasses (un 25% inferiors a la mitjana dels darrers 10 anys). La pluviometria de la primavera va ser abundosa i ben distribuïda però els mesos d'estiu van ser excepcionalment secs, el que va reduir en general la producció, especialment a les parcel·les menys fèrtils. Les temperatures van ser moderades i properes a les mitjanes dels darrers anys. Aquestes condicions climàtiques van donar uns fruits ben madurs i amb un estat sanitari molt bo. El 2016 es va començar a veremar el 30 d'Agost i es va acabar el 19 d'Octubre.

Parcel·les d'origen i varietats

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: 2,9 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,34 g/l
- Sucre residual: 0,34 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 47 mg/l

Notes de tast i harmonies

Color groc palla intens amb reflexos daurats. Bona intensitat en nas on destaquen els tocs de fruita tropical i madura en perfecte equilibri amb els torrats de la fusta i un elegant record de toffee. La boca és franca i varietal, voluminosa, golosa, amb records de vainilla i de fum sobre briox. Vi ample i amb cos, amb un final de boca fresc i persistent.

Bona harmonia amb els formatges cremosos de tipus francès com el brie i el camembert i també amb la pasta gratinada amb beixamel. Company perfecte de la samfaina i dels plats de carn blanca (pollastre, vedella, conill...) com el fricandó.



L'Olivera Cooperativa

La Plana, s/n.
25268 Vallbona de les Monges.
Lleida
Tel / Fax. +34 973 33 02 76

Masia Can Calopa de Dalt

Carretera BV-1468. Km 4,8.
Parc de Collserola
08017 Barcelona.
Tel +34 646 619 188