

Agaliu

2014

Vino blanco
DO Costers del Segre



Variedades

Macabeu (100%)



LA TIERRA (EL TERRUÑO)

Climatología y características de la añada

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos suavizados por la brisa que llega desde el mar (la marinada) al atardecer y que refresca las noches, sobre todo durante el periodo de maduración.

La añada de 2014 tuvo un invierno más frío de lo habitual, dada la continentalidad de nuestra zona. La pluviometría de la primavera fue moderada y bien distribuida. En esta añada, las temperaturas moderadas de verano y principios de otoño y la pluviometría abundante (197 mm) condicionaron enormemente las condiciones de la cosecha, obligando a hacer un seguimiento muy acurado de las maduraciones y a seleccionar estrictamente la cosecha. Las fechas de vendimia fueron las habituales en nuestra zona, empezando el 5 de septiembre y terminando el 13 de octubre.

Parcelas de origen y variedades

Parcelas de Vallbona de les Monges.
Macabeu.

EL VINO

Elaboración

Recogemos la uva manualmente y la prensamos con el grano entero y el raspón. El vino fermenta a una temperatura controlada entre 15 y 17°C en barricas de madera americana (80%) y francesa (20%), con un porcentaje de madera nueva que jamás supera el 15% a fin de respetar el carácter varietal del Macabeu. A continuación realizamos una fermentación maloláctica para conseguir una sensación de sedosidad en boca y obtener unos vinos más elegantes, manteniendo siempre su acidez fresca característica. La crianza se realiza sobre las propias madres del vino. Aprovechando el efecto que generan, efectuamos durante los 3-4 meses que dura la crianza, un battonage semanal para aumentar su volumen en boca y conseguir una integración más delicada y elegante de la madera en el vino.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 12%
- Acidez total: 3,1 g/l (ácido sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,21 g/l
- Azúcar residual: 0,28 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 55 mg/l

Nota de cata y armonías

Color paja pálido con un matiz verdoso, de aspecto brillante. Nariz sutil y delicada, con aromas afrutados frescos y toques frescos de fruta blanca (melocotón blanco, pera y melón). En boca es un vino seco y fresco, fino y delicado, con una entrada amable y sabrosa. Aparecen notas cítricas acompañadas de los recuerdos de la manzana.

Buena armonía con la cocina exótica (asiática), arroces caldosos y quesos de pasta blanda.



L'Olivera Cooperativa

La Plana, s/n. 25268 Vallbona de les Monges. Lleida

Tel / Fax. +34 973 33 02 76

olivera@olivera.org www.olivera.org