

**VI BLANC**  
**2018**  
**DO Costers del Segre**  
**Subzona Valls del Riu Corb**

**Varietats**

Macabeu (100%)



# AGALIU

Agaliu és una paraula antiga que significa il·lusió, repte. L'Agaliu és un vi delicat, agradable, que reflexa el nostre desig de crear un vi fresc, suau, amb el toc just de roure, elaborat únicament amb la varietat Macabeu.

## 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 de 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 (350-450 mm anuals). L'anyada 2018 es va caracteritzar per ser molt plujosa (625 mm). Això ens va obligar a actuar sovint la vinya per garantir la qualitat. El bon temps durant la verema ens van permetre collir en òptimes condicions, i amb madureses equilibrades. Vam començar la verema el 5 de setembre i la vam acabar el 17 d'octubre.

### Parcel·les d'origen

Parcel·les de Vallbona de les Monges.

## EL VI

### Elaboració

Collim el raïm manualment i el premsam amb el gra sencer i la rapa. El vi fermenta a temperatura controlada (15-17°C) en bótes de roure americà (80%) i francès (20%), amb un percentatge de fusta nova que mai supera el 15%, per respectar el caràcter varietal del Macabeu. La criansa es fa sobre les lies del vi. Aprofitant l'efecte que generen, realitzem durant els 3-4 mesos que dura la criansa, un battonage setmanal per augmentar-ne el volum en boca i buscar una integració més fina i elegant de la fusta al vi.

### Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 12%
- Acidesa total: 3,13 g/l (Àc. sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,38 g/l
- Sucre residual: 0,3 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 53 mg/l
- PH: 3,28

## NOTA DE TAST

Color groc palla, d'aspecte brillant. Nas intens, amb aromes de fruita blanca que recorden a la pera. Subtil i elegant, sobresurten les notes de plantes aromàtiques i els aromes de brioix. En boca és fi i equilibrat i retornen els records de fruita blanca amb una bona acidesa que li dona profunditat i un postgust llarg. Bona harmonia amb tot tipus d'arrossos, mariscos macerats amb suc de llimona (ceviche) o una bona graellada de verdures.



**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