

# Agaliu

2016

Vi blanc

D0 Costers del Segre



## Varietats

Macabeu (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

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 entre 15 i 17°C en bótes de fusta americana (80%) i francesa (20%), amb un percentatge de fusta nova que mai supera el 15%, per respectar el caràcter varietal del Macabeu. Després realitzem una fermentació malolàctica que busca guanyar una sensació de sedositat en boca i aconseguir uns vins més elegants, mantenint sempre una acidesa fresca característica.

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

### Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 12%
- Acidesa total: 3,3 g/l (Àc. sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,30 g/l
- Sucre residual: 0,57 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 54 mg/l

### Notes de tast i harmonies

Color groc palla, d'aspecte brillant i lípid. Nas intens i complex, amb aromes de fruita blanca madura (pera) i notes de de brioxeria amb tocs especiats i balsàmics. En boca és dens i golós amb una bona acidesa que aporta frescor i li dona profunditat.

Bona harmonia amb els arrossos caldosos, els formatges curats i el peix blau.



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