

# Agaliu

**2017**  
Vi blanc  
DO 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 2017 ens va donar un hivern amb el fred habitual i les pluges acumulades fins al final de l'hivern (octubre-febrer) van ser lleugerament per sobre de la mitjana dels darrers anys. Vam tenir un episodi de neu inusual a finals de març i una glaçada important a finals d'abril que, com a tota Europa, va limitar molt la producció de l'anyada. La pluviometria de la primavera-estiu va ser escassa, això va reduir en general la producció, especialment a les parcel·les menys fèrtils. Aquestes condicions climàtiques van donar uns fruits ben madurs ràpidament, que ens va obligar a avançar molt la verema i collir ràpidament. Vam començar a veremar el 18 d'Agost i el 12 d'Octubre vam acabar. Amb aquestes condicions, vam collir un raïm amb un estat sanitari òptim.

### 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: 13,5%
- Acidesa total: 2,9 g/l (Àc. sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,37 g/l
- Sucre residual: 1,00 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 39 mg/l

### Notes de tast i harmonies

Color groc palla, d'aspecte brillant i límpid. Nas intens i complex, amb aromes de fruita fresca d'os (préssec i albercoc) i un punt cítric de pell de taronja i orellana. Sobresurten també els aromes de pastisseria: brioi, crema catalana i un punt de vainilla. Bon volum en boca on retorna la fruita d'os i els aromes de pastisseria amb una bona acidesa que li dona profunditat.

Bona harmonia amb tot tipus d'arrossos, els 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