

Agaliu

2017

Vino blanco
DO Costers del Segre



Variedades

Macabeo (100%)



LA TIERRA (EL TERRUÑO)

Climatología y características de la añada

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos, dulcificados por el viento que llega del mar (la marinada) por las tardes y que refresca durante la noche, sobre todo durante el periodo de maduración. Las lluvias se concentran en otoño y primavera y se sitúan entre los 350 y los 450 mm anuales.

La añada 2017 nos dio un invierno con el frío habitual y la lluvia acumulada hasta finales de invierno (octubre-febrero) fue ligeramente superior a la media de los últimos años. Un episodio inusual de nieve a finales de marzo y una helada importante a finales de abril limitó mucho la producción de la añada. La pluviometría de primavera-verano fue escasa y eso redujo la producción, especialmente en las parcelas menos fértiles. Estas condiciones climáticas nos dieron unos frutos maduros rápidamente, hecho que nos obligó a avanzar y agilizar la vendimia. Empezamos a vendimiar el 18 de agosto y terminamos el 12 de octubre.

Parcelas de origen

Parcelas de Vallbona de les Monges.

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: 13,5%
- Acidez total: 2,9 g/l (Ác. sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,37 g/l
- Azúcar residual: 1,00 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 39 mg/l

Notas de cata y armonías

Color amarillo paja, de aspecto brillante y límpido. Nariz intensa y compleja, con aromas de fruta fresca de hueso (melocotón y albaricoque) y un punto cítrico de piel de naranja y orejones. Sobresalen también los aromas de repostería: brioche, crema catalana y un punto de vainilla. Buen volumen en boca donde regresan los recuerdos de fruta de hueso y los aromas de repostería, con una buena acidez que le da profundidad.

Buena armonía con todo tipo de arroces, los mariscos macerados con jugo de limón (ceviche) o un buen asado de verduras.



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