

Blanc de Marges

2016

Vino blanco
DO Costers del Segre



Variedades

Parellada (50%)
Xarel·lo (35%)
Malvasia (15%)



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 2016 nos dio un invierno con el frío habitual, dada la continentalidad de nuestra zona, si bien las lluvias acumuladas hasta finales de invierno fueron escasas (un 25% inferiores a la media de los últimos 10 años). La pluviometría de la primavera fue abundosa y bien distribuida pero los meses de verano fueron excepcionalmente secos, lo que se tradujo en una reducción general de la producción, especialmente en las parcelas menos fértiles. Las temperaturas fueron moderadas y próximas a la media de los últimos años. Estas condiciones climáticas dieron como resultado unos frutos bien maduros y con un estado sanitario muy bueno. La vendimia empezó el 30 de agosto y terminó el 19 de octubre.

Parcelas de origen

Parcelas de Vallbona de les Monges. Parellada, Xarel·lo y Malvasia empeltadas sobre 41-B, R-110 y 161-49.

EL VINO

Elaboración

Recogemos la uva manualmente y la prensamos con el grano entero y la rapa. El vino fermenta a temperatura controlada entre 15 y 17°C en barricas de madera húngara con un porcentaje de madera nueva que nunca supera el 15% con el fin de respetar al máximo el carácter varietal de la Parellada. La crianza se hace sobre las lías del vino. Aprovechando el efecto que generan, realizamos durante los 4 meses de crianza un battonage semanal para aumentar su volumen en boca y buscar una integración más fina y elegante de la madera en el vino. Para finalizar, hacemos el coupage en depósitos de acero inoxidable buscando, según la cata, un vino elegante, fresco y original.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 12%
- Acidez total: 3,2 g/l (ác. sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,31 g/l
- Azúcar residual: 0,21 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 44 mg/l

Nota de cata y armonías

Color amarillo paja con reflejos verdes. Presenta una nariz intensa y fresca, con aromas florales, toques vegetales y un punto balsámico y de plantas aromáticas que recuerdan al hinojo o la menta. Buena entrada en boca, con una acidez bien integrada que le otorga frescor y longitud. Final largo y fresco, donde aparecen las notas tostadas y un punto cítrico que recuerda a la flor de naranjo. Buena armonía con los arroces (arroz cremoso, caldoso, de 'tros', risotto), los ahumados y las carnes blancas. Excelente acompañante del risotto de setas o el queso comté francés.



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