

VINO BLANCO
2018
DO Costers del Segre
Subzona Valls del Riu Corb

Variedades

Parellada (40%) Malvasia (25%)
Xarel·lo (35%)



Blanc de Marges

Vallbona es conocida por sus muros de piedra seca llamados "marges". Estos muros alrededor de los campos son los últimos recuerdos de un pasada agrícola. La principal variedad del Blanc de Marges es la Parellada, que crece en las terrazas sostenidas por estos muros de piedra seca.

LA TIERRA

Climatología y características de la añada

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos, dulcificados por el viento de mar (La marinada) que refresca las noches, sobre todo durante la maduración. Las lluvias se concentran en otoño y primavera (350-450mm anuales). La añada 2018 se caracterizó por ser muy lluviosa (625mm). Eso nos obligó a actuar frecuentemente en la viña para garantizar la calidad. El buen tiempo durante primavera nos permitió vendimiar en óptimas condiciones y una madurez equilibrada. Empezamos la vendimia el 5 de septiembre y terminamos el 17 de octubre.

Parcelas de origen

Parcelas en Vallbona de Les Monges con cepas injertadas sobre 41-B, R-110 y 161-49.

EL VINO

Elaboración

Recogemos la uva manualmente y prensamos el grano entero y el raspón. El vino fermenta a temperatura controlada (15-17°C) en barricas de roble húngaro con un porcentaje de madera nueva que nunca supera el 15% para respetar al máximo el carácter varietal de la Parellada. Crianza de 4 meses sobre las lías del vino con battonage semanal para aumentar el volumen en boca y buscar una integración más fina de la madera en el vino. El coupage lo hacemos buscando, según la cata, un vino elegante, fresco y original.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 13,5%
- Acidez total: 3,5 g/l (Ác. sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,38 g/l
- Azúcar residual: 0,5 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 66 mg/l
- PH: 3,27

NOTA DE CATA

Color amarillo paja con reflejos verdes. En nariz es intenso y fresco, con aromas florales, toques aromáticos frescos (salvia, menta) y una presencia marcada de la fruta de hueso como el melocotón de viña. En boca tiene mucho volumen, con una acidez que le da frescor y longitud al vino. Final largo y persistente, donde aparecen las notas tostadas. Buena armonía con todo tipo de arroces (arroz cremosos, caldoso, risotto...), los ahumados y las carnes blancas.



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