

# Blanc de Serè

2015  
Vi blanc  
DO Costers del Segre



## Varietats

Macabeu (70%)  
Parellada (20%)  
Chardonnay (10%)



## 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) durant 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 2015 va tenir un hivern fred habitual, amb un episodi de neu a finals de febrer, que va compensar la pluviometria molt reduïda de tot l'any (289 mm). L'estiu va ser calorós. Aquests factors van avançar de manera molt important les dates de verema (començant el 26 d'agost i acabant el 5 d'octubre), i van donar uns fruits ben madurs i amb graus potencials elevats. El dèficit hídric també va reduir de manera notable el volum de la collita.

### Parcel·les d'origen i varietats

Parcel·les de Vallbona de les Monges. Macabeu, Parellada i Chardonnay.

## EL VI

### Elaboració

Collim el raïm manualment i el premsam amb el gra sencer i la rapa. Cada varietat de raïm fermenta separatament en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada entre 15 i 17°C. El cupatge neix d'un procés de recerca del vi jove que elaborem des de fa més de 20 anys amb les varietats Macabeu, Parellada i Chardonnay. Un cop fet el cupatge, a partir de desembre o gener, embotellem el vi en petits lots i de manera progressiva fins al mes de maig.

### Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 12%
- Acidesa total: 3,7 g/l (Àc. sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,16 g/l
- Sucre residual: 0,3 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 60 mg/l

### Notes de tast i harmonies

Color groc palla pàl·lid amb reflexes verds. Aromes fruitades amb notes fresques tropicals (pinya) i de polpa blanca (poma, pera, préssec). Entrada en boca fresca, ben combinada amb el volum que li aporta el treball de les lies. Final llarg amb records cítrics. Bona harmonia amb formatges suaus, peixos i marisc, carns blanques, amanides i ideal per prendre com a aperitiu.



**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