

Blanc de Serè

2016
Vi blanc
DO Costers del Segre



Varietats

Macabeu (60%)
Parellada (26%)
Chardonnay (10%)
Malvasia (3%)
Xarel·lo (1%)



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 2016 ens va donar un hivern amb el fred habitual, donada la continentalitat de la nostra zona, si bé les pluges acumulades fins a la fi de l'hivern van ser escasses (un 25% inferiors a la mitjana dels darrers 10 anys). La pluviometria de la primavera va ser abundosa i ben distribuïda però els mesos d'estiu van ser excepcionalment secs, el que va reduir en general la producció, especialment a les parcel·les menys fèrtils. Les temperatures van ser moderades i properes a les mitjanes dels darrers anys. Aquestes condicions climàtiques van donar uns fruits ben madurs i amb un estat sanitari molt bo. El 2016 es va començar a veremar el 30 d'Agost i es va acabar el 19 d'Octubre.

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. 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, Chardonnay, Malvasia i Xarel·lo. 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: 3,4 g/l (Àc. sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,15 g/l
- Sucre residual: 0,10 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 24 mg/l

Notes de tast i harmonies

Color groc palla intens amb reflexos verds. Nas franc i de gran intensitat, amb aromes de fruita dolça d'os (albercoc, préssec de vinya) i notes fresques de fruita tropical. Entrada en boca elegant i fresca, amb bona persistència i una bona acidesa que li dona profunditat.

Bona harmonia amb formatges greixosos i intensos, el salmó fumat i l'arròs amb verdures. 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