

# Blanc de Serè

2017  
Vi blanc  
DO Costers del Segre



## Varietats

Macabeu (74%)  
Parellada (15%)  
Chardonnay (8%)  
Malvasia (2%)  
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 2017 ens va donar un hivern amb el fred habitual i les pluges acumulades fins al final de l'hivern (octubre-febrer) van ser lleugerament per sobre de la mitjana dels darrers anys. Vam tenir un episodi de neu inusual a finals de març i una glaçada important a finals d'abril que, com a tota Europa, va limitar molt la producció de l'anyada. La pluviometria de la primavera-estiu va ser escassa, això va reduir en general la producció, especialment a les parcel·les menys fèrtils. Aquestes condicions climàtiques van donar uns fruits ben madurs ràpidament, que ens va obligar a avançar molt la verema i collir ràpidament. Vam començar a veremar el 18 d'Agost i el 12 d'Octubre vam acabar. Amb aquestes condicions, vam collir un raïm amb un estat sanitari òptim.

### Parcel·les d'origen

Parcel·les de Vallbona de les Monges i finques familiars de la subzona Valls del Riu Corb.

## 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: 3,8 g/l (Àc. sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,15 g/l
- Sucre residual: 2,47 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 43 mg/l

### Notes de tast i harmonies

Color groc palla amb reflexos verdosos. Nas intens amb aromes de fruita d'ós (préssec, albercoc), notes fresques de fruita tropical (pinya) i un toc anisat. En boca té una entrada fresca, amb bona persistència, un punt untuós i una bona acidesa que li dona frescor. Retornen els aromes tropicals en un vi que convida a ser maridat amb entrants freds, com els canapès a base de paté o escalivada. 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