

VI BLANC
2018
DO Costers del Segre
Subzona Valls del Riu Corb

Varietats

Macabeu (60%) Parellada (20%)
Xarel·lo (10%) Chardonnay (5%)
Garnatxa B. (4%) Malvasia (1%)



BLANC DE SERÈ

Serè és el nom que rep el vent del nord-oest que bufa a la Catalunya central. Com el Serè, el vi és fresc i sec. És un vi jove, adequat per a totes les ocasions. El Blanc de Serè va ser el primer vi que vam elaborar quan ens vam embarcar en aquesta gran aventura.

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 de 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 (350-450 mm anuals). L'anyada 2018 es va caracteritzar per ser molt plujosa (625 mm). Això ens va obligar a actuar sovint la vinya per garantir la qualitat. El bon temps durant la verema ens van permetre collir en òptimes condicions, i amb madureses equilibrades. Vam començar la verema el 5 de setembre i la vam acabar el 17 d'octubre.

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: 11,5%
- Acidesa total: 3,1 g/l (Àc. sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,19 g/l
- Sucre residual: 0,3 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 53 mg/l

NOTA DE TAST

Color groc palla amb reflexos verdosos. Nas intens amb aromes cítrics (llima i llimona) i un fons tropical que recorda a la pinya. En boca té una entrada fresca i retornen les notes cítriques amb un pas per boca lleuger i refrescant i una bona acidesa que el fa més persistent. Ideal per prendre com a aperitiu. Marideu-lo també amb un bon lluç amb suc, uns pèsols amb bacón o unes mandonguilles amb sèpia.



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