

VI BLANC
2019
DO Costers del Segre
Subzona Valls del Riu Corb

Varietats

Macabeu (70%) Parellada (10%)
Xarel·lo (7%) Chardonnay (7%)
Garnatxa B. (5%) 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 2019 ens va donar un hivern amb el fred habitual i pluges superiors a la mitjana dels darrers anys. A la primavera i l'estiu es va mantenir la pluviometria habitual i una producció mitjana a les diferents parcel·les, donant com a resultat una maduració equilibrada. La verema va començar el 30 d'agost i va acabar el 15 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 presem amb la rapa. Cada varietat de raïm fermenta separatament en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada entre 15 i 17°C. 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: 3,3 g/l (Àc. sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,23 g/l
- Sucre residual: <0,2 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 41 mg/l
- pH: 3,14

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 bacon 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