

BLANC DE SERÈ

El Serè es el viento del norte-oeste que sopla en Vallbona de les Monges y en toda la zona de interior. Como el viento, el Blanc de Serè es un vino fresco y seco, para todas las ocasiones. Es con este vino que L'Olivera empieza, en el año 1989, esta aventura de hacer vino en Vallbona de les Monges.

VINO BLANCO

2020

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Variedades

Macabeo (62%) Parellada (30%) Garnacha B. (6%) Xarel·lo (6%) Chardonnay (4%)



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TIERRA

Clima

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos, dulcificados por el viento que, por las tardes, viene del mar (la marinada) y refresca las noches, sobre todo durante el período de maduración. Las lluvias, escasas, se concentran en otoño y primavera (350-450 mm anuales).

Parcelas de origen

Viñas de distintos municipios de la subzona Valls del Riu Corb de la DO Costers del Segre. Paisajes de parcelas caracterizadas por los márgenes de piedra seca, que delimitan las viñas y conservan la fertilidad de los suelos y la eficiencia del agua.

Suelos

Suelos arcillocalcáreos con niveles de pedregosidad y profundidad variables.

Características de la añada 2020

La añada 2020 será recordada por dos motivos: la pandemia de la Covid19 y una pluviometría excepcionalmente alta (30-40% superior a la media) durante primavera y verano, que conlleva un elevado crecimiento de las plantas y una presión más alta de las enfermedades fúngicas (mildiu) que condicionan negativamente la producción de uva. Un verano caluroso y las buenas condiciones climáticas durante la vendimia permiten maduraciones medias-altas y una gran calidad de los frutos.

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica certificada. Cosecha manual y prensado con la raspa. Cada variedad de uva fermenta por separado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada entre 15 y 17°C. Una vez realizado el coupage, a partir de diciembre o enero, el vino se embotella en pequeños lotes y de forma progresiva hasta el mes de mayo.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 12%
Acidez total: 3,12 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 0,34 g/l
Azúcar residual: 0,3 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfuroso total: 61 mg/l
pH: 3,30

Nota de cata

Color amarillo paja con reflejos verdes. En nariz es intenso y complejo, donde destacan las notas de fruta blanca (pera) y toques anisados de hinojo. Sobresalen también las notas cítricas de naranjo y florales de pétalos de rosa. En boca tiene una entrada fresca y golosa, con un buen volumen y una buena acidez que le da un postgusto intenso y persistente.

El Blanc de Serè es un compañero perfecto del pescado azul y también de los platos a basa de pescado crudo, como el sushi, o marinado, como el cebiche.

Reconocimientos

Guía Peñín:

2020: 86 puntos (añada 2018)

Guía de Vins de Catalunya:

2020: 9,07 puntos (añada 2018)

2019: 9,6 puntos (añada 2017)

2018: 9,3 puntos (añada 2016)

International Wine Awards 2019:

Medalla de plata (añada 2018)

Golden Leaf Awards 2017:

Medalla de plata (añada 2016)

Catavinum 2017:

Medalla de plata (añada 2016)