

BLANC DE SERÈ

El Serè és el vent del nord-est que bufa a l'hivern a Vallbona de les Monges i a tota la zona d'interior. Com el vent, el Blanc de Serè és un vi fresc i sec, adequat per a totes les ocasions. Es amb aquest vi que L'Olivera comença, l'any 1989, aquesta aventura de fer vi a Vallbona de les Monges.

VI BLANC

2020

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Varietats

Macabeu (62%) Parellada (30%) Garnatxa B. (6%) Xarel·lo (6%) Chardonnay (4%)



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TERRA

Clima

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).

Parcel·les d'origen

Vinyes de diferents municipis de la subzona Valls del Riu Corb de la DO Costers del Segre. Paisatges de parcel·les caracteritzades pels marges de pedra seca, que delimiten les vinyes i conserven la fertilitat dels sòls i l'eficiència de l'aigua.

Sòls

Sòls argilocalcaris amb nivells de pedregositat i profunditats variables.

Característiques de l'anyada 2020

L'anyada 2020 serà recordada per dos motius: la pandèmia de la Covid19 i una pluviometria excepcionalment alta (30-40% superior a la mitjana) durant la primavera i l'estiu, que ens porta un elevat creixement de les plantes i una pressió més alta de les malalties fúngiques (míldiu) que condicionen negativament la producció de raïm. Un estiu calorós i les bones condicions climàtiques durant la verema permeten maduracions mitges-altes i una gran qualitat dels fruits.

EL VI

Viticultura i elaboració

Viticultura de secà ecològica certificada. Collita manual amb caixes de 10-12 kg i premsa amb la rapa. Cada varietat de raïm fermenta per separat 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, el vi s'embotella en petits lots i de manera progressiva fins al mes de maig.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 12%
Acidesa total: 3,12 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,34 g/l
Sucre residual: 0,3 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfurós total: 61 mg/l
pH: 3,30

Nota de tast

Color groc palla amb reflexos verdosos. En nas és intens i complex, on destaquen les notes de fruita blanca (pera) i tocs anisats de fonoll. Sobresurten també notes cítriques de taronger i florals, de pètal de rosa. En boca té una entrada fresca i golosa, amb un bon volum i una bona acidesa que li dona un postgust intens i persistent. El Blanc de Serè és un acompanyant perfecte del peix blau i també dels plats a base de peix cru, com el sushi, o marinat, com l'esqueixada o el *cebiche*.

Reconeixements

Guia Peñín:
2020: 86 punts (anyada 2018)

Guia de Vins de Catalunya:
2020: 9,07 punts (anyada 2018)
2019: 9,6 punts (anyada 2017)
2018: 9,3 punts (anyada 2016)

International Wine Awards 2019:
Medalla de plata (anyada 2018)
Golden Leaf Awards 2017:
Medalla de plata (anyada 2016)
Catavinum 2017:
Medalla de plata (anyada 2016)