BLANC DE SERÈ

El Serè es el viento del nordeste que sopla en invierno en Vallbona de les Monges y en toda la zona del interior. Como el viento, el Blanc de Serè es un vino fresco y seco, adecuado para todas las ocasiones. Es con este vino con el que L'Olivera comienza, en 1989, esta aventura de elaborar vino en Vallbona de les Monges.

VINO BLANCO
2025
DO Costers del Segre
Subzona Valls del Riu Corb

Variedades
Macabeo (70%), Parellada (15%), Xarel·lo (10%) y Garnacha blanca (5%)

VEGANO



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TIERRA

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

Parcelas de origen
Viñedos de diferentes municipios de la subzona Valls del Riu Corb de la DO Costers del Segre. Paisajes de parcelas caracterizadas por los muros de piedra seca, que delimitan los viñedos y conservan la fertilidad de los suelos y la eficiencia del agua.

Suelos
Suelos arcilloso-calcáreos con niveles de pedregosidad y profundidades variables.

Características de la añada 2025
La añada 2025 nos trajo unas precipitaciones muy necesarias y ligeramente superiores a la media de la zona (550 mm en total), después de tres años consecutivos de gran escasez de agua. Con un mes de marzo excepcional para nuestra zona (126 mm), el desarrollo de las plantas fue razonable y las producciones de las parcelas de secano recuperaron los valores medios. El verano fue menos extremo que en otros años (ningún día por encima de los 40 °C), con noches relativamente frescas que permitieron una maduración equilibrada. Comenzamos la vendimia el 18 de agosto y la terminamos el 30 de septiembre. Las escasas lluvias del mes de septiembre nos permitieron cosechar una uva en condiciones sanitarias ideales.

EL VINO

Viticultura y elaboración
Viticultura de secano ecológica certificada. Vendimia manual en cajas de 10-12 kg y prensado con raspón. Cada variedad de uva fermenta por separado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 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 manera progresiva hasta el mes de mayo.

Datos analíticos
Grado alcohólico: 11,7 %\
Acidez total: 3 g/l (ácido sulfúrico)\
Acidez volátil: 0,23 g/l\
Azúcar residual: <0,2 g/l (glucosa + fructosa)\
Sulfuroso total: 65 mg/l

Nota de cata
Color amarillo, con reflejos verdosos, limpio y brillante. En nariz es complejo y destacan las notas de frutas cítricas, flores blancas, manzana y pera, con toques de fruta tropical. En boca presenta una entrada fresca y untuosa, con una buena acidez, un final largo y una buena persistencia. El Blanc de Serè es un vino ideal para disfrutar por copas y un buen acompañante de entrantes, verduras y también de platos a base de pescado y carnes blancas.

Reconocimientos

Guía Peñín:
2020: 86 puntos (añada 2018)

Guía de Vinos de Cataluña:
2025: 9,55 puntos (añada 2023)
2020: 9,07 puntos (añada 2018)
2019: 9,6 puntos (añada 2017)
2018: 9,3 puntos (añada 2016)

Guía Verema:
2025: 91 puntos (añada 2024)

Hudin:
2025: 94 puntos (añada 2024)

Decanter, World Wine Awards:
2025: Medalla de plata (añada 2023)

International Wine Awards 2019:
Medalla de plata (añada 2018)