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. És amb aquest vi que L'Olivera comença, l'any 1989, aquesta aventura de fer vi a Vallbona de les Monges.

VI BLANC
2025
DO Costers del Segre
Subzona Valls del Riu Corb

Varietats
Macabeu (70%), Parellada (15%), Xarel·lo (10%) i Garnatxa blanca (5%)

VEGANO



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 2025
L'anyada 2025 ens va portar una pluviometria molt necessària i lleugerament superior a la mitjana de la zona (550 mm en total), després de tres anys seguits de gran escassetat d'aigua. Amb un mes de març excepcional per a la nostra zona (126 mm), el desenvolupament de les plantes va ser raonable i les produccions de les parcel·les de secà van recuperar els valors mitjans. L'estiu va ser menys extrem que en altres anys (cap dia per sobre dels 40 °C), amb nits relativament fresques que van permetre una maduració equilibrada. Vam començar la verema el 18 d'agost i la vam acabar el 30 de setembre. L'escassa pluja del mes de setembre ens va permetre collir un raïm en condicions sanitàries ideals.

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 17ºC. 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: 11,7%
Acidesa total: 3 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,23 g/l
Sucre residual: <0,2 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfurós total: 65 mg/l

Nota de tast
Color groc, amb reflexos verdosos, límpid i brillant. En nas és complex i sobresurten les notes de fruita cítriques, flors blanques, poma i pera amb tocs de fruita tropical. En boca té una entrada fresca i untuosa, amb una bona acidesa, un final llarg i una bona persisitència. El Blanc de Serè és un vi ideal per fer copes i un bon company dels entrants, les verdures i també dels plats a base de peix i carn blanca.

Reconeixements

Guia Peñín:
2020: 86 punts (anyada 2018)

Guia de Vins de Catalunya:
2025: 9,55 punts (anyada 2023)
2020: 9,07 punts (anyada 2018)
2019: 9,6 punts (anyada 2017)
2018: 9,3 punts (anyada 2016)

Guia Verema:
2025: 91 punts (anyada 2024)

Hudin:
2025: 94 punts (anyada 2024)

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

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