

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

2024

Do Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Varietats

Macabeu (70%), Parellada (20%),
Garnatxa Blanca (7%), Xarel·lo (2%),
Malvasia (1%)



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 2024

L'anyada 2024, com les de 2022 i 2023, va ser molt complicada a nivell climàtic. A la nostra zona, la pluviometria fins a la tardor va ser molt escassa, fet que se sumava a la sequera persistent dels dos anys anteriors. Això va fer que, en condicions de secà, el desenvolupament de les plantes fos més de resistència que de productivitat. A més, la glaçada de la nit del 23 d'abril va afectar greument els brots tendres, sobretot a les vinyes situades al fons de vall. Aquestes condicions van reduir la productivitat a un 20% de la mitjana interanual. Tèrmicament, no vam avançar tant la verema com en les dues darreres anyades i vam allargar-la una mica més: va tenir lloc entre el 21 d'agost i el 8 d'octubre. Tanmateix, la sequera i la baixa humitat van afavorir un raïm amb un estat sanitari excel·lent, sense presència de fongs ni malalties.

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: 12,03%
Acidesa total: 3,13 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,31 g/l
Sucre residual: 0,4 g/l (glucosa + fructosa)
Sulfurós total: 67 mg/l

Nota de tast

Color groc palla amb reflexos verdosos, límpid i brillant. En nas és complex i sobresurten les notes de fruita tropicals, flors blanques i herbàcies. En boca té una entrada fresca i trobem notes cítriques i els records florals, amb una bona acidesa que li dona persistència. 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:

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)