

**2014**  
Vino blanco  
DO Costers del Segre



**Variedades**  
Chardonnay (100%)



## LA TIERRA (EL TERRUÑO)

### Climatología y características de la añada

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos suavizados por la brisa que llega desde el mar (la marinada) hacia el atardecer y que refresca las noches, sobre todo durante el periodo de maduración.

La añada de 2014 tuvo un invierno más frío de lo habitual, dada la continentalidad de nuestra zona. La pluviometría de la primavera fue moderada y bien distribuida. En esta añada, las temperaturas moderadas de verano y principios de otoño y la pluviometría abundante (197 mm) condicionaron enormemente las condiciones de la cosecha, obligando a hacer un seguimiento muy acurado de las maduraciones y a seleccionar estrictamente la cosecha. Las fechas de vendimia fueron las habituales en esta zona, empezando el 5 de septiembre y terminando el 13 de octubre.

### Parcelas de origen y variedades

Parcelas La Plana, Torre y Comes Euques de Vallbona de les Monges. Chardonnay injertado sobre 140-Ru y 41-B.

## EL VINO

### Elaboración

Recogemos la uva manualmente y la prensamos con el grano entero y el raspón. El vino fermenta a una temperatura controlada entre 15° y 17°C en barricas de madera americana (75%) y francesa (25%), con un porcentaje de madera nueva del 25%. Tras la fermentación alcohólica realizamos, en mayor o menor medida según la añada, una fermentación maloláctica que permite conseguir una sensación de sedosidad en boca y obtener vinos más elegantes, manteniendo siempre su acidez fresca característica. La crianza se realiza sobre las lías del vino. Aprovechando el efecto que generan, realizamos durante los 3-4 meses de la crianza un battonage semanal para aumentar su volumen en boca y alcanzar una integración más fina y elegante de la madera en el vino.

### Datos analíticos

- Grado alcohólico: 14%
- Acidez total: 3,3 g/l (ácido sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,33 g/l
- Azúcar residual: 0,30 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 45 mg/l

### Nota de cata y armonías

Color paja intenso con reflejos dorados. Nariz de buena intensidad donde destacan las notas de fruta tropical y madura en perfecto equilibrio con el tostado de la madera y un elegante recuerdo de toffee. La boca es franca y varietal, voluminosa, golosa, con recuerdos de vainilla y de humo sobre repostería. Vino con cuerpo, con un final e boca fresco y persistente.

Buena armonía con los quesos cremosos de tipo francés como el brie y el camembert y también con la pasta gratinada con bechamel. Compañero perfecto de la chanfaina y de los platos de carne blanca (pollo, ternera, conejo...) como el fricandó.