

Eixaders

2015
Vi blanc
DO Costers del Segre



Varietats
Chardonnay (100%)



LA TERRA (EL TERRER)

Climatologia i característiques de l'anyada

El clima és mediterrani continental, amb hiverns freds i secs i estius calorosos, dulcificats pel vent que bufa del mar (la marinada) durant les tardes i que refresca les nits, sobretot durant el període de maduració. Les pluges es concentren a la tardor i a la primavera, i es situen entre els 350 i els 450 mm anuals.

L'anyada de 2015 va tenir un hivern fred habitual, amb un episodi de neu a finals de Febrer, que va compensar la pluviometria molt reduïda de tot l'any (289 mm). L'estiu va ser calorós. Aquests factors van avançar de manera molt important les dates de verema (començant el 26 d'agost i acabant el 5 d'Octubre), i van donar uns fruits ben madurs i amb graus potencials elevats. El dèficit hídric també va reduir de manera notable el volum de la collita.

Parcel·les d'origen i varietats

Parcel·les La Plana, Torre i Comes Euques de Vallbona de les Monges. Chardonnay empeltat sobre 140-Ru i 41-B.

EL VI

Elaboració

Collim el raïm manualment, i el premsam amb el gra sencer i la rapa. El vi fermenta a temperatura controlada entre 15 i 17°C en barriques de fusta americana (75%) i francesa (25%), amb un percentatge de fusta nova d'un 25%. Després de la fermentació alcohòlica, realitzem en més o menys proporció segons l'anyada, una fermentació malolàctica que permet guanyar una sensació de sedositat en boca i obtenir vins més elegants, mantenint sempre una acidesa fresca característica.

La criança es realitza sobre les lies del vi i, aprofitant l'efecte que generen, realitzem durant els 3-4 mesos de la criança un battonage setmanal per augmentar-ne el volum de boca i buscar una integració més fina i elegant de la fusta al vi.

Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 13,5%
- Acidesa total: 2,7 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,35 g/l
- Sucre residual: 0,28 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 40 mg/l

Notes de tast i harmonies

Color groc palla intens amb reflexos daurats. Bona intensitat en nas on destaquen els tocs de fruita tropical i madura en perfecte equilibri amb els torrats de la fusta i un elegant record de toffee. La boca és franca i varietal, voluminosa, golosa, amb records de vainilla i de fum sobre brioxeria. Vi ample i amb cos, amb un final de boca fresc i persistent.

Bona harmonia amb els formatges cremosos de tipus francès com el brie i el camembert i també amb la pasta gratinada amb beixamel. Company perfecte de la samfaina i dels plats de carn blanca (pollastre, vedella, conill...) com el fricandó.



L'Olivera Cooperativa
La Plana, s/n.
25268 Vallbona de les Monges.
Lleida
Tel / Fax. +34 973 33 02 76

Masia Can Calopa de Dalt
Carretera BV-1468. Km 4,8.
Parc de Collserola
08017 Barcelona.
Tel +34 646 619 188