

Eixaders

2015

Vino blanco
DO Costers del Segre



Variedades

Chardonnay (100%)



LA TIERRA (EL TERRUÑO)

Climatología y características de la añada

El clima és mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos suavizados por la brisa que llega desde el mar (marinada) en el atardecer y que refresca las noches, sobre todo durante el periodo de maduración. Las lluvias se concentran en otoño y primavera, y se sitúan entre los 350 y los 450 mm anuales.

En la añada 2015 tuvimos un invierno frío habitual, con un episodio de nieve a finales de febrero que compensó la escasa pluviometría de todo el año (289 mm). El verano fue caluroso. Estos factores avanzaron de forma muy importante las fechas de vendimia (empezando el 26 de agosto y terminando el 5 de octubre), y dieron una fruta muy madura y grados potenciales elevados. El déficit hídrico también redució de forma muy notable el volumen de la cosecha.

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: 13,5%
- Acidez total: 2,7 g/l (ác.sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,35 g/l
- Azúcar residual: 0,28 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 40 mg/l

Notas 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.



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