

VINO BLANCO
2018
DO Costers del Segre
Subzona Valls del Riu Corb

Variedades

Chardonnay (100%)



Eixaders

Eixaders era el nombre de un pueblo de la antigua baronía de Vallbona. El nombre nos recuerda, además, las azadas que aún hoy utilizamos en el campo.

LA TIERRA

Climatología y características de la añada

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos, dulcificados por el viento de mar (La marinada) que refresca las noches, sobre todo durante la maduración. Las lluvias se concentran en otoño y primavera (350-450mm anuales). La añada 2018 se caracterizó por ser muy lluviosa (625mm). Eso nos obligó a actuar frecuentemente en la viña para garantizar la calidad. El buen tiempo durante primavera nos permitió vendimiar en óptimas condiciones y una madurez equilibrada. Empezamos la vendimia el 5 de septiembre y terminamos el 17 de octubre.

Parcelas de origen

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 la rapa. Fermentación a temperatura controlada entre 15 y 17°C en barricas de roble americano (75%) y francés (25%), con un porcentaje de madera nueva del 25%. La crianza se realiza sobre las lías del vino y, aprovechando el efecto que generan, realizamos durante los 3-4 meses de la crianza un battonage semanal para aumentar el volumen en boca y buscar una integración más fina y elegante de la madera en el vino.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 13%
- Acidez total: 3,0 g/l (Ác. sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,46 g/l
- Azúcar residual: 0,3 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 41 mg/l
- PH: 3,55

NOTA DE CATA

Color amarillo paja intenso con reflejos dorados. En nariz, notas tostadas y persistentes de almíbar en perfecto equilibrio con los tostados de la madera, un punto láctico y recuerdos de brioche. En boca, fruta muy confitada, con un tostado intenso pero elegante. Vino amplio y con cuerpo, con marcada acidez que le da un final fresco y persistente. Un vino que invita a acompañarlo con quesos cremosos o con pasta gratinada con bechamel. Compañero perfecto de la sanfaina y de los platos de carne blanca como el frincadó.



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