

**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