

Eixaders

2013
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.

L'anyada 2013 va tenir un hivern relativament fred (amb una nevada lleu a finals de febrer), fruit de la continentalitat de la nostra zona. La pluviometria de la primavera-estiu va ser moderada (336 mm) i el desenvolupament de les plantes va ser adequat. Les temperatures de l'estiu i inicis de tardor van ser suaus durant el dia i amb nits fresques i això va provocar una maduració lenta del raïm que va tendir a un equilibri basat en la frescor i l'acidesa. Això va provocar una verema més tardana de la mitjana, començant el 17 de setembre i acabant, excepcionalment per la nostra zona, el 14 de novembre. L'absència de pluges durant aquest període va donar una verema en òptimes condicions sanitàries i un molt bon equilibri entre els diferents paràmetres (sucres, acidesa, compostos aromàtics, polifenols).

Parcel·les d'origen i varietats

Parcel·les de 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 bótes de fusta de roure americà (75%) i francès (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: 4,3 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,47 g/l
- Sucre residual: 1,22 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 83 mg/l

Notes de tast i harmonies