
L'Olivera

Gran Reserva

Brut Nature

2012

Vi escumós

D.O. Costers del Segre



Varietats

Macabeu
Parellada
Chardonnay

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, sobre tot durant el període de maduració.

L'any 2012 vam tenir un hivern relativament suau, encara que amb alguns episodis de fred intens. La pluviometria de la primavera-estiu va ser baixa (219 mm), fet que va provocar un desenvolupament limitat de les plantes i de la producció. La berema es va avançar molt (Inici: 22 d'agost - Final: 3 d'octubre) i la collita va ser molt sana i es va poder treballar en molt bones condicions. Com l'any 2011, el conjunt de l'anyada va donar fruits ben madurs i amb graduacions elevades.

Parcel·les d'origen i varietats

Parcel·les de Vallbona de les Monges.
Macabeu, Parellada i Chardonnay.

EL VI

Elaboració

El vi base fermenta a temperatura controlada (17-18°C) en dipòsits d'acer inoxidable. El cupatge posterior de les varietats Macabeu, Parellada i Chardonnay passa per un procés de criaça de tres mesos en berrica francesa i americana. El tiratge en ampolla es fa els mesos de febrer i març, amb un repòs en cava, mínim de 24 mesos a una temperatura constant que oscil·la entre els 12 i els 15°C, amb les humitats també controlades. El degollament es fa a mà i a temperatura ambient, de manera progressiva i en lots petits. Abans de posar el tap definitiu a l'ampolla, si és necessari, l'acabem d'omplir amb el mateix escumós de l'anyada, sense afegir-hi sucres addicionals.

Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 12%
- Acidesa total: 3,5 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,14 g/l
- Sucre residual: 0,38 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 26 mg/l

Notes de tast i harmonies

Color groc daurat, i de bombolla molt fina. En nas és profund i molt suggerent, amb aromes torrades, de mantega, anissats, plàtan molt madur i fruita al forn. En boca té un pas directe, fresc i envolvent. Amb aromes de criaça retronasals i amb un postgust llarg i consistent. Bona harmonia amb plats complexos i amb les postres que tinguin un punt àcid i cremós com la tarta Tatin, el crumble de poma o els fruits secs.



L'Olivera Cooperativa

La Plana, s/n. 25268 Vallbona de les Monges. Lleida

Tel / Fax. +34 973 33 02 76

olivera@olivera.org www.olivera.org