
L'Olivera

Gran Reserva

Brut Nature

2012

Vino espumoso
DO Costers del Segre



Variedades

Macabeo
Parellada
Chardonnay

LA TIERRA (EL TERRUÑO)

Climatología y características de la añada

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos suavizados por la brisa que llega desde el mar (la marinada) al atardecer y que refresca las noches, sobre todo durante el periodo de maduración.

En el año 2012 tuvimos un invierno relativamente suave, con algunos episodios de frío intenso. La pluviometría de primavera y verano fue baja (219 mm), lo que provocó un desarrollo limitado de las plantas y de la producción. La vendimia se avanzó mucho (inicio: 22 de agosto- final: 3 de octubre) y la cosecha fue muy sana y se pudo trabajar en muy buenas condiciones. Como en el año 2011, el conjunto de la añada dio frutos bien maduros y con graduaciones elevadas.

Parcelas de origen y variedades

Parcelas de Vallbona de Les Monges.
Macabeo, Parellada y Chardonnay.

EL VINO

Elaboración

El vino base fermenta a temperatura controlada (17-18°C) en depósitos de acero inoxidable. El coupage posterior de las variedades Macabeo, Parellada y Chardonnay pasa por un proceso de crianza de tres meses en barrica francesa y americana. El tiraje en botella se realiza durante los meses de febrero y marzo, con un reposo en cava de, mínimo, 24 meses, a una temperatura constante que oscila entre los 12 y los 15°C, con la humedad también controlada. El degüelle se realiza manualmente y a temperatura ambiente, de forma progresiva y en lotes pequeños. Antes de poner el tapón definitivo a la botella, si es necesario, rellenamos con el mismo espumoso de la añada, sin añadir azúcares adicionales.

Datos analíticos

- Grado alcohólico:	12%
- Acidez total:	3,5 g/l (ác.sulfúrico)
- Acidez volátil:	0,14 g/l
- Azúcar residual:	0,38 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total:	26 mg/l

Notas de cata y armonías

Color amarillo dorado y de burbuja muy fina. En nariz es profundo y muy sugerente, con aromas de tostados, de mantequilla, anisados, plátano muy maduro y fruta al horno. En boca tiene un paso directo, fresco y envolvente. Con aromas de crianza retronasales y con un postgusto largo y consistente.

Buena armonía con los platos complejos y los postres que tengan un punto ácido y cremoso, como la tarta Tatin, el crumble de manzana o los frutos secos.



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