

VINO ESPUMOSO
2014
DO Costers del Segre
Subzona Valls del Riu Corb

Variedades

Macabeo, Parellada, Chardonnay



Nuestros espumosos siguen el sistema de elaboración tradicional con una segunda fermentación en botella y un tiempo de reposo en rima largo y pausado. Hacemos el degüelle a mano y a temperatura ambiente, de forma progresiva y en lotes pequeños, sin añadir azúcares.

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 que sopla del mar (la marinada) y que refresca durante las noches, sobre todo durante la maduración. Las lluvias (350-450 mm anuales) se concentran durante el otoño y la primavera. La añada de 2014 tuvo un invierno frío como es habitual y una primavera con lluvias moderadas y bien distribuidas. Un verano con temperaturas moderadas y un otoño con pluviometría abundante nos obligaron a hacer un seguimiento muy acurado de las maduraciones y a seleccionar estrictamente la cosecha. La vendimia empezó el 5 de septiembre y terminó el 13 de octubre.

Parcelas de origen

Parcel·les de Vallbona de les Monges.

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 los meses de febrero y marzo, con un reposo en cava de al menos 24 meses a temperatura constante entre 12 y 15°C, con las humedades también controladas. El degüelle se efectúa a mano y a temperatura ambiente, en pequeños lotes y sin añadir azúcar adicional.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 12%
- Acidez total: 3,5 g/l (Ác. sulfúrico)
- Azúcar residual: <2 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 32 mg/l

NOTA DE CATA

Color amarillo dorado y de burbuja finísima. En nariz es sutil i sugerente, con aromas de crianza, notas tostadas y de café, con un punto especiado que recuerda al regaliz y el clavo. Elegantes notas de compota (naranja amarga) sobre un fondo de membrillo, albaricque y pastelería. En boca tiene un paso fresco y untuoso y regresan los recuerdos tostados y de frutos secos, con un postgusto largo y vibrante. Buena armonía con los quesos tipo gouda y camembert y el pescado azul como el atún. Acompañante perfecto del bacalao a la pil-pil o platos tradicionales como las habas a la catalana.



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