
VI ESCUMÓS

2016

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Varietats

Macabeu 61%, Garnatxa Blanca 13%, Xarel·lo 10%, Parellada 10%, Chardonnay 6%



Els nostres escumosos segueixen el sistema d'elaboració tradicional amb una segona fermentació dins l'ampolla i un temps de repòs en rima llarg i pausat. Fem el degollament d'ampolla a mà i a temperatura ambient, de manera progressiva i en lots petits, sense afegir-hi sucre.

LA TERRA

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) i que refresca les nits, sobretot durant la maduració. Les pluges (350-450mm anuals) es concentren a la tardor i primavera.

L'anyada de 2016 ens va donar un hivern amb el fred habitual amb pluges acumulades (octubre-febrer) escasses i més abundants a la primavera. L'estiu va ser excepcionalment sec amb temperatures moderades. Vam començar la verema el 30 d'agost i vam acabar el 19 d'octubre.

Parcel·les d'origen

Parcel·les de Vallbona de les Monges.

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 barrica 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 entre 12 i 15°C, amb les humitats també controlades. El degollament es fa a mà, en petits lots, a temperatura ambient i sense afegir-hi sucres addicionals.

Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 12%
 - Acidesa total: 3,07 g/l (Àc. sulfúric)
 - Sucre residual: <2 g/l (glucosa+fructosa)
 - Sulfurós total: 70 mg/l
-

NOTA DE TAST

Color groc daurat i de bombolla finíssima. En nas és subtil i suggeridor, amb aromes de criaça, notes torrades i de cafè, amb un punt especiat que recorda la regalèssia i el clau. Elegants notes de compota (taronja amarga) sobre un fons de codony, albercoc i brioixeria. En boca té un pas fresc i untuós i retornen els records torrats i de fruits secs, amb un postgust llarg i vibrant.

Bona harmonia amb els formatges tipus gouda i camembert i el peix blau com la tonyina. Acompanyant perfecte del bacallà a la pil·pil o plats tradicionals, com unes faves 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
