

AGALIU

Agaliu és una paraula antiga del català nord-occidental que vol dir esperança, confiança de poder satisfer un desig. El nostre desig amb aquest vi és reinterpretar els orígens buscant noves expressions amb la Macabeu, la qual treballam amb bota per aconseguir vins subtils i complexos alhora.

VI BLANC

2019

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Varietats

Macabeu (100%)



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TERRA

Clima

El clima és mediterrani continental, amb hiverns freds i secs i estius calorosos, dulcificats pel vent de mar (la marinada) a les tardes i que refresca les nits, sobretot durant el període de maduració. Les pluges es concentren a la tardor i a la primavera (350-450 mm anuals).

Parcel·les d'origen

Vinyes de Vallbona de les Monges, a la subzona Valls del Riu Corb de la DO Costers del Segre. Paisatges de parcel·les caracteritzades pels marges de pedra seca, que delimiten les vinyes i conserven la fertilitat dels sòls i l'eficiència de l'aigua.

Sòls

Sòls argilocalcaris amb nivells de pedregositat i profunditats variables.

Característiques de l'anyada 2019

L'anyada 2019 ens va donar un hivern amb el fred habitual i pluges superiors a la mitjana dels darrers anys. A la primavera i a l'estiu es va mantenir la pluviometria habitual i una producció mitjana a les diferents parcel·les, donant com a resultat una maduració equilibrada. La verema va començar el 30 d'agost i va acabar el 15 d'octubre.

EL VI

Viticultura i elaboració

Viticultura de secà ecològica certificada. Collim el raïm manualment i el premsam amb el gran sencer i la rapa. El vi fermenta a temperatura controlada (15-17°C) en botes de roure americà (80%) i francès (20%), amb un percentatge de fusta nova que mai supera el 15%, per respectar el caràcter varietal de la Macabeu. La criança es fa sobre les lies del vi. Aprofitant l'efecte que generen, realitzem durant els 3-4 mesos que dura la criança, un *battonage* setmanal per augmentar-ne el volum en boca i buscar una integració més fina i elegant de la fusta al vi.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 12,5%

Acidesa total: 3,12 g/l (àcid sulfúric)

Acidesa volàtil: 0,35 g/l

Sucre residual: 0,3 g/l (glucosa+fructosa)

Sulfurós total: 79 mg/l

pH: 3,30

Nota de tast

Color groc palla, d'aspecte brillant. Nas intens, amb aromes de fruita blanca que recorden a la pera. Subtil i elegant, sobresurten les notes de plantes aromàtiques i les aromes de brioix. En boca és fi i equilibrat i retornen els records de fruita blanca amb una bona acidesa que li dona profunditat i un postgust llarg. Bona harmonia amb tot tipus d'arrossos, mariscos macerats amb suc de llimona (*ceviche*) o una bona graellada de verdures.

Reconeixements

Guia Peñín:

2022: 91 punts (anyada 2019)

2021: 91 punts (anyada 2018)

2020: 91 punts (anyada 2017)

Guia de Vins de Catalunya:

2021: 9,24 punts (anyada 2018)

2020: 9,5 punts (anyada 2018)

2019: 9,6 punts (anyada 2017)

2018: 9,6 punts (anyada 2016)

Golden Leaf Awards 2015:

Medalla de plata (anyada 2014)