

# 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

2021

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 2021

L'anyada 2021 va ser propera a la mitjana de la subzona, contràriament al tres darrers anys, que havien estat més heterogenis. La neu caiguda al gener va carregar el perfil en profunditat del sòl, i això va permetre a la planta arribar fins a la verema amb un estrès hídric moderat, ideal per la qualitat final dels fruits. Un únic episodi de pluges durant la verema va permetre collir en unes condicions sanitàries molt bones. A nivell de temperatures, ha estat un any amb pics excepcionalment alts els mesos de juny, agost i setembre, amb una mitjana habitual la resta de mesos i amb nits fresques durant setembre i octubre, que ha permès una maduració molt equilibrada.

## 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%

Acidesa total: 3,38 g/l (àcid sulfúric)

Acidesa volàtil: 0,35 g/l

Sucre residual: 0,4 g/l (glucosa+fructosa)

Sulfurós total: 70 mg/l

### 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:

2023: 91 punts (anyada 2020)

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)

#### Decanter 2022

Medalla de plata (anyada 2020)

#### Ecoracimo 2022

Medalla d'or (anyada 2020)

#### Concours Mondial de Bruxelles

Medalla de plata (anyada 2020)

#### Golden Leaf Awards 2015:

Medalla de plata (anyada 2014)