

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

2022

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.

Característiques de l'anyada 2022

L'anyada 2022 va ser molt complicada a nivell agronòmic: gelades primaverals, pluviometria molt escassa (un 30% inferior a la mitjana dels darrers anys), i diversos episodis excepcionals amb dies amb temperatures per sobre de les habituals. Tots aquests elements van provocar un desenvolupament limitat de les plantes i una reducció considerable de la producció (entre un 30% i un 40% inferior a la mitjana en les nostres condicions de viticultura de secà). Aquestes condicions extremes de calor i sequera ens van obligar a avançar molt la verema per a mantenir l'equilibri del raïm. Vam iniciar-la inusualment aviat el 16 d'agost i vam acabar-la el 26 de setembre. Les condicions de sequera i baixa humitat van permetre, almenys, obtenir un raïm en condicions sanitàries ideals i sense cap afectació fúngica o malaltia.

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 75% del most 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 criansa es fa sobre les lies del vi. Aprofitant l'efecte que generen, realitzem durant els 6-8 mesos que dura la criansa, un *battonage* setmanal per augmentar-ne el volum en boca i buscar una integració més fina i elegant de la fusta al vi. L'altra proporció de vi, del 25%, fermenta en dipòsit d'acer inoxidable per tal que el cupatge final tingui més aportació de fruita i reduir, a la vegada, l'impacte de la fusta.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 12%

Acidesa total: 3,44 g/l (àcid sulfúric)

Acidesa volàtil: 0,36 g/l

Sucre residual: 0,6 g/l (glucosa+fructosa)

Sulfurós total: 71 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)