

# AGALIU

*Agaliu es una palabra del catalán antiguo que significa esperanza, confianza de poder satisfacer un deseo. Nuestro deseo con este vino es reinterpretar los orígenes buscando nuevas expresiones del Macabeo para conseguir vinos sutiles y complejos a la vez.*

## VINO BLANCO

2023

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

### Variedades

Macabeo 100%



VEGAN



**L'Olivera**  
CULTURA DE MARGES

## LA TIERRA

### Clima

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos, dulcificados por el viento que, por las tardes, viene del mar (la marinada) y refresca las noches, sobre todo durante el periodo de maduración. Las lluvias, escasas, se concentran en otoño y primavera (350-450 mm anuales).

### Parcelas de origen

Viñas de Vallbona de les Monges, en la subzona Valls del Riu Corb de la DO Costers del Segre.

### Características de la añada 2023

La añada 2023 fue, como la 2022, también muy complicada a nivel agronómico, sobre todo por la escasa pluviometría y distintos episodios excepcionales con numerosos días con temperaturas máximas por encima de los 35°C. Todos estos elementos provocaron un desarrollo limitado de las plantas y una reducción considerable de la producción (entre un 30 y un 80% inferior a la media en nuestras condiciones de viticultura de secano). Estas condiciones extremas de calor y sequía nos obligaron a avanzar la vendimia para mantener el equilibrio y la calidad de la uva. La iniciamos muy temprano, el 18 de agosto y la terminamos el 4 de octubre. Las condiciones de sequía y baja humedad permitieron, al menos, obtener una uva en condiciones ideales y sin ninguna afectación fúngica.

## EL VINO

### Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica certificada. Cosecha manual y prensa con el grano entero y el raspón. El 65% del mosto fermenta a temperatura controlada (15-17°C) en barrica de roble americano y francés, con un porcentaje de madera nueva que nunca supera el 15%, para respetar el carácter varietal del Macabeo. La crianza se realiza sobre las lías del vino durante 6-8 meses con battonage semanal para aumentar el volumen en boca y buscar una integración más fina y elegante de la madera en el vino. Otra proporción del mosto, del 25%, fermenta en depósito de acero inoxidable y posteriormente hace una crianza de 2 meses en depósito de cemento, buscando un perfil más tensionado, más volumen en boca y un aroma más fresco. Un 6% del mosto ha estado 2 meses en ánfora de gres, para darle más complejidad aromática y más intensidad en boca. Finalmente, un 4% restante del vino fermenta en inoxidable para aportar frescor al coupage final.

### Datos analíticos

Grado alcohólico: 12,5%

Acidez total: 3,06 g/l (ácido sulfúrico)

Acidez volátil: 0,40 g/l

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

Sulfuroso total: 61 mg/l

### Nota de cata

Color amarillo paja, de aspecto límpido y brillante. Nariz intensa, con aromas de fruta fresca y cítricos y una presencia sutil de la fruta blanca (pera, manzana). Sutil y elegant, sobresalen también notas florales, de flores blancas y flor de naranjo y un punto de miel. En boca es fino y equilibrado, con una buena acidez que le da persistencia. Buena armonía con todo tipo de arroces, mariscos macerados con limón (ceviche) o una las verduras asadas.

### Reconocimientos

#### Guia Peñín:

2023: 91 puntos (añada 2020)

2022: 91 puntos (añada 2019)

2021: 91 puntos (añada 2018)

2020: 91 puntos (añada 2017)

#### Guia de Vins de Catalunya:

2024: 9,68 puntos (añada 2021)

2021: 9,24 puntos (añada 2018)

2020: 9,5 puntos (añada 2018)

2019: 9,6 puntos (añada 2017)

#### Decanter 2022

Medalla de plata (añada 2020)

#### Ecoracimo 2022

Medalla de oro (añada 2020)

#### Concours Mondial de Bruxelles

Medalla de plata (añada 2020)

#### Golden Leaf Awards 2015:

Medalla de plata (añada 2014)