

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 per aconseguir vins subtils i complexos alhora.

VI BLANC

2023

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 2023

L'anyada 2023 va ser, com la 2022, també molt complicada a nivell agronòmic, sobretot per la pluviositat molt escassa i diversos episodis excepcionals amb nombrosos dies amb temperatures màximes per sobre dels 35°C. Tots aquests elements van provocar un desenvolupament limitat de les plantes i una reducció considerable de la producció (entre un 30 i un 80% 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 i la qualitat del raïm. Vam iniciar-la molt aviat, el 18 d'agost, i vam acabar-la el 4 d'octubre. 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 65% del most fermenta a temperatura controlada (15-17°C) en bota de roure americà i francès, 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 durant 6-8 mesos, amb battonage setmanal per augmentar-ne el volum en boca i buscar una integració més fina i elegant de la fusta al vi. Una altra proporció de most, del 25%, fermenta en dipòsit d'acer inoxidable i fa una posterior criança de 2 mesos en dipòsit de ciment, buscant un perfil més tensionat, més volum en boca i una aroma fresca però sense la intervenció de la fusta. Finalment, un 6% del most ha estat 2 mesos en àmfora de gres, per donar-li més complexitat en les aromes i més intensitat en boca i un 4% del vi fermenta en inoxidable per tal d'aportar frescor al cupatge final.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 12,5%
Acidesa total: 3,06 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,40 g/l
Sucre residual: 0,4 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfurós total: 61 mg/l

Nota de tast

Color groc palla, d'aspecte lípid i brillant. Nas intens, amb aromes de fruita fresca i cítrics i una presència subtil de la fruita blanca (pera, poma). Subtil i elegant, sobresurten també notes florals, de flors blanques i flor de taronger i un punt de mel. En boca és fi i equilibrat, amb una bona acidesa que li dona persistència. 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:

2024: 9,68 punts (anyada 2021)
2021: 9,24 punts (anyada 2018)
2020: 9,5 punts (anyada 2018)
2019: 9,6 punts (anyada 2017)

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)