

BLANC DE MARGES

Vallbona de les Monges es tierra de márgenes. Estos muros de piedra seca que rodean las viñas son el testimonio vivo de un pasado agrícola que nos esforzamos en mantener. El Blanc de Marges es el reflejo de este paisaje, elaborado con Parellada que crece en las terrazas sostenidas por estos muros.

VINO BLANCO

2019

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Variedades

Parellada (40%), Xarel·lo (36%), Malvasía (24%)



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 período 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. Paisajes de parcelas caracterizadas por los márgenes de piedra seca, que delimitan las viñas y conservan la fertilidad de los suelos y la eficiencia del agua.

Suelos

Suelos arcillocalcáreos con niveles de pedregosidad y profundidad variables.

Características de la añada 2019

La cosecha 2019 nos dio un invierno con el frío habitual y lluvias superiores a la media de los últimos años. En primavera y verano se mantuvo la pluviometría habitual y una producción media en las diferentes parcelas, dando como resultado una maduración equilibrada. La vendimia comenzó el 30 de agosto y terminó el 15 de octubre.

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica certificada. Cosecha manual y prensa con el grano entero y la raspa. El vino fermenta a temperatura controlada (15-17°C) en barricas de roble húngaro con un porcentaje de madera nueva que nunca supera el 15% para respetar al máximo el carácter varietal de la Parellada. Crianza de 4 meses sobre las propias lías del vino con *battonage* semanal para aumentar el volumen en boca y buscar una integración más fina y elegante de la madera con el vino. El *coupage* se hace según la cata, buscando un vino elegante, fresco y original.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 13,5%
Acidez total: 3,77 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 0,42 g/l
Azúcar residual: 0,8 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfuroso total: 73 mg/l
pH: 3,16

Nota de tast

Intenso y fresco, con aromas florales, toques aromáticos frescos (salvia, menta) y una presencia marcada de fruta de hueso, como el melocotón de viña. En boca tiene mucho volumen, con una acidez que le da frescor y longitud. Final largo y persistente, donde aparecen las notas tostadas. Buena armonía con todo tipo de arroces (arroz cremoso, caldoso, risotto...), los ahumados y las carnes blancas.

Reconocimientos

Guía Peñín:

2021: 91 puntos (añada 2018)
2019: 90 puntos (añada 2016)
2012: 88 puntos (añada 2009)

Guía de Vins de Catalunya:

2021: 9,51 puntos (añada 2018)
2018: 9,4 puntos (añada 2016)

International Wine Awards 2019:

Medalla de oro (añada 2018)

Ecoracimo 2019:

Medalla de oro (añada 2018)