

BLANC DE MARGES

Vallbona de les Monges és terra de marges. Aquests murs de pedra seca que voregen les vinyes són el testimoni viu d'un passat agrícola que ens esforçem a mantenir. El Blanc de Marges és el reflex d'aquest paisatge, elaborat amb Parellada, que creix en les terrasses sostingudes pels murs de pedra seca.

VI BLANC

2019

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Varietats

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



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 diferents municipis de 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 2019

L'anyada 2019 ens va donar un hivern amb el fred habitual i pluges superiors a la mitjana dels darrers anys. A la primavera i l'estiu es va mantenir la pluviometria habitual i una producció mitjana a les diferents parcel·les, donant com a resultat una maduració equilibrada. La verema va començar el 30 d'agost i va acabar el 15 d'octubre.

EL VI

Viticultura i elaboració

Viticultura de secà ecològica certificada. Collita manual i premsa amb el gra sencer i la rapa. El vi fermenta a temperatura controlada (15-17°C) en botes de roure hongarès amb un percentatge de fusta nova que mai supera el 15% per respectar al màxim el caràcter varietal de la Parellada. Criança de 4 mesos sobre les pròpies lies del vi amb *battonage* setmanal per augmentar-ne el volum en boca i buscar una integració més fina i elegant de la fusta al vi. El cupatge es fa segons el tast, buscant un vi elegant, fresc i original.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 13,5%
Acidesa total: 3,77 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,42 g/l
Sucre residual: 0,8 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfurós total: 73 mg/l
pH: 3,16

Nota de tast

Intens i fresc, amb aromes florals, tocs aromàtics frescos (sàlvia, menta) i una presència marcada de la fruita d'os com el préssec de vinya. En boca té molt volum, amb una acidesa que li dona frescor i longitud. Final llarg i persistent, on apareixen les notes torrades. Bona harmonia amb tot tipus d'arrossos (arròs cremós, caldós, de tros, risotto...), els fumats i les carns blanques.

Reconeixements

Guia Peñín:

2021: 91 punts (anyada 2018)
2019: 90 punts (anyada 2016)
2012: 88 punts (anyada 2009)

Guia de Vins de Catalunya:

2021: 9,51 punts (anyada 2018)
2018: 9,4 punts (anyada 2016)

International Wine Awards 2019:

Medalla d'or (anyada 2018)

Ecoracimo 2019:

Medalla d'or (anyada 2018)