

# BLANC DE MARGES

*Vallbona de les Monges es tierra de márgenes. Estos muros de piedra seca, que rodean las viñas y los campos, son el testimonio de un pasado agrícola vivo que nos esforzamos en mantener. El Blanc de Marges quiere ser el reflejo de este paisaje, el primer vino blanco de mínima intervención de L'Olivera, un camino hacia el máximo respeto al carácter varietal en busca de su expresión más pura.*

VINO BLANCO  
2023

## Variedades

Xarel·lo (45%), Garnacha blanca (35%),  
Malvasía (20%)



## 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 la partida de Nalec y Catxassa, en la subzona Valls del Riu Corb de la DO Costers del Segre.

### Suelos

Suelos arcillocalcáreos con niveles de pedregosidad y profundidad variables.

### 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 mucho la vendimia para mantener el equilibrio y la calidad de la uva. Iniciamos la vendimia 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 sanitarias ideales y sin ninguna afectación fúngica.

## EL VINO

### Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica. Vendimia manual en cajas y selección de la uva en la viña. La uva es pisada con los pies en la viña, donde empieza la fermentación espontánea con levaduras salvajes de la propia viña. La fermentación termina en la bodega en depósito de acero inoxidable, sin control de temperatura y sin aditivos, para conseguir un vino de mínima intervención. La fermentación termina una vez consumidos todos los azúcares y es entonces cuando el vino es embotellado.

### Datos analíticos

Grado alcohólico: 12,5%  
Acidez total: 2,99 g/l (ácido sulfúrico)  
Acidez volátil: 0,46 g/l  
Azúcar residual: 0,5 g/l (glucosa+fructosa)  
Sulfuroso total: <10 mg/l  
pH: 3,34

### Nota de cata

Color amarillo paja. Nariz intensa, con aromas dulces, notas de albaricoque y melocotón blanco y un punto salino de hinojo marino. En boca es redondo y con volumen, equilibrado y limpio. Destaca su untuosidad y un punto balsámico. El nuevo Blanc de Marges es un acompañante perfecto de los platos fríos a base de marinados, platos que contengan un punto salino. También es una buena opción al lado de la pasta al pesto de albahaca o platos de carne blanca como el pollo a la naranja. Funcionará a la perfección acompañando recetas con condimentos a base de hierbas aromáticas.

L'Olivera  
CULTURA DE MARGES