

# 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 esforcem a mantenir. El Blanc de Marges és el reflex d'aquest paisatge, el primer vi blanc de mínima intervenció de L'Olivera, un camí cap al respecte al caràcter varietal en busca de la seva expressió més pura*

VI BLANC  
2023

## Varietats

Xarel·lo (45%), Garnatxa blanca (35%),  
Malvasia (20%)



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

### Sòls

Sòls argilocalcaris amb nivells de pedregositat i profunditats variables.

## Característiques de l'anyada 2023

L'anyada 2023 va ser, com la 2022, també molt complicada a nivell agronòmic, sobretot per la pluviometria 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. Verema manual en caixes i selecció del raïm a la vinya. El raïm és aixafat amb els peus a la pròpia vinya, on comença la fermentació espontània amb llevats salvatges de la pròpia vinya. La fermentació acaba al celler, en dipòsit d'acer inoxidable, sense control de temperatura i sense additius, per tal d'aconseguir un vi amb la mínima intervenció. La fermentació acaba un cop consumits tots els sucres i és llavors quan el vi és embotellat.

### Dades analítiques

Grau alcohòlic: 12,5%  
Acidesa total: 2,99 g/l (àcid sulfúric)  
Acidesa volàtil: 0,46 g/l  
Sucre residual: 0,5 g/l (glucosa+fructosa)  
Sulfurós total: <10 mg/l  
pH: 3,34

### Nota de tast

Color groc palla. Nas intens, amb aromes dolces, notes d'albercoc i préssec blanc i un punt salí de fonoll marí. En boca és rodó i amb volum, equilibrat i net. Destaca la seva greixositat i un punt balsàmic. En nou Blanc de Marges és un acompanyant perfecte dels plats freds a base de marinats, plats que continguin un punt salí. També és una bona opció al costat de la pasta amb pesto d'alfàbrega o plats de carn blanca com el pollastre amb taronja. Funcionarà a la perfecció acompanyant receptes que portin condiments a base d'herbes aromàtiques.

L'Olivera  
CULTURA DE MARGES