

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
2024

Variedades

Xarel·lo (60%), Malvasía (23%) y Garnacha blanca (17%)



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 2024

La añada 2024, al igual que las de 2022 y 2023, fue muy complicada a nivel climático. En nuestra zona, la pluviometría hasta el otoño fue muy escasa, lo que se sumó a la sequía persistente de los dos años anteriores. Esto provocó que, en condiciones de secano, el desarrollo de las plantas fuera más de resistencia que de productividad. Además, la helada de la noche del 23 de abril afectó gravemente los brotes tiernos, especialmente en las viñas situadas en el fondo del valle. Estas condiciones redujeron la productividad a un 20% de la media interanual. A nivel térmico, no adelantamos tanto la vendimia como en las dos últimas añadas y la alargamos un poco más: tuvo lugar entre el 21 de agosto y el 8 de octubre. No obstante, la sequía y la baja humedad favorecieron una uva con un estado sanitario excelente, sin presencia de hongos ni enfermedades.

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: 12,57%
Acidez total: 3,51 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 0,27 g/l
Azúcar residual: <0,2 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfuroso total: <11 mg/l

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