

BLANC DE SERÈ

El Serè es el viento del norte-oeste que sopla en Vallbona de les Monges y en toda la zona de interior. Como el viento, el Blanc de Serè es un vino fresco y seco, para todas las ocasiones. Es con este vino que L'Olivera empieza, en el año 1989, esta aventura de hacer vino en Vallbona de les Monges.

VINO BLANCO

2021

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Variedades

Macabeo (73%), Chardonnay (7%), Xarel·lo (6%), Garnacha blanca (6%), Malvasía (6%) y Parellada (2%)



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 distintos municipios de 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 2021

La añada 2021 fue cercana a la media de la subzona, contrariamente a los tres últimos años, que había tenido precipitaciones más heterogéneas. La nieve de enero cargó el perfil en profundidad del suelo, y eso permitió a la planta llegar hasta la vendimia con un estrés hídrico moderado, ideal para la calidad final de los frutos. Un único episodio de lluvias durante la vendimia permitió una cosecha en unas condiciones sanitarias muy buenas. A nivel de temperaturas, ha sido un año con picos excepcionalmente altos los meses de junio, agosto y septiembre, con una media habitual el resto de meses y con noches frescas durante septiembre y octubre, que ha permitido una maduración muy equilibrada.

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica certificada. Cosecha manual y prensado con la raspa. Cada variedad de uva fermenta por separado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada entre 15 y 17°C. Una vez realizado el coupage, a partir de diciembre o enero, el vino se embotella en pequeños lotes y de forma progresiva hasta el mes de mayo.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 11,5%
Acidez total: 3,06 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 0,27 g/l
Azúcar residual: <0,2 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfuroso total: 52 mg/l
pH: 3,17

Nota de cata

Color amarillo paja con reflejos verdes. Intensidad media-alta en nariz, donde sobresalen las notas florales (flor blanca), afrutadas (pera, manzana), puntos cítricos y toques anisados de hinojo. En boca tiene una entrada fresca y regresan los recuerdos florales y la fruta blanca, con un postgusto largo y persistente. El Blanc de Serè es un acompañante perfecto de los entrantes fríos y las ensaladas y también de los platos a base de pescado azul o moluscos.

Reconocimientos

Guía Peñín:
2020: 86 puntos (añada 2018)

Guía de Vins de Catalunya:
2020: 9,07 puntos (añada 2018)
2019: 9,6 puntos (añada 2017)
2018: 9,3 puntos (añada 2016)

International Wine Awards 2019:
Medalla de plata (añada 2018)
Golden Leaf Awards 2017:
Medalla de plata (añada 2016)
Catavinum 2017:
Medalla de plata (añada 2016)