

# BLANC DE SERÈ

*El Serè és el vent del nord-est que bufa a l'hivern a Vallbona de les Monges i a tota la zona d'interior. Com el vent, el Blanc de Serè és un vi fresc i sec, adequat per a totes les ocasions. És amb aquest vi que L'Olivera comença, l'any 1989, aquesta aventura de fer vi a Vallbona de les Monges.*

## VI BLANC

2021

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

### Varietats

Macabeu (73%), Chardonnay (7%), Xarel·lo (6%), Garnatxa blanca (6%), Malvasia (6%) i Parellada (2%)



**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 2021

L'anyada 2021 va ser propera a la mitjana de la subzona, contràriament al tres darrers anys, que havien estat més heterogenis. La neu caiguda al gener va carregar el perfil en profunditat del sòl, i això va permetre a la planta arribar fins a la verema amb un estrès hídric moderat, ideal per la qualitat final dels fruits. Un únic episodi de pluges durant la verema va permetre collir en unes condicions sanitàries molt bones. A nivell de temperatures, ha estat un any amb pics excepcionalment alts els mesos de juny, agost i setembre, amb una mitjana habitual la resta de mesos i amb nits fresques durant setembre i octubre, que ha permès una maduració molt equilibrada.

## EL VI

### Viticultura i elaboració

Viticultura de secà ecològica certificada. Collita manual amb caixes de 10-12 kg i premsa amb la rapa. Cada varietat de raïm fermenta per separat en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada entre 15 i 17°C. Un cop fet el cupatge, a partir de desembre o gener, el vi s'embotella en petits lots i de manera progressiva fins al mes de maig.

### Dades analítiques

Grau alcohòlic: 11,5%  
Acidesa total: 3,06 g/l (àcid sulfúric)  
Acidesa volàtil: 0,27 g/l  
Sucre residual: <0,2 g/l (glucosa+fructosa)  
Sulfurós total: 52 mg/l  
pH: 3,17

### Nota de tast

Color groc palla amb reflexos verdosos. Intensitat mitja-alta en nas, on sobresurten les notes florals (flor blanca), afruitades (pera, poma), punts cítrics i tocs anisats de fonoll. En boca té una entrada fresca i retornen els records florals i la fruita blanca, amb un postgust llarg i persistent. El Blanc de Serè és un acompanyant perfecte del entrants i les amanides i també dels plats a base de peix blau o els molluscs de closca.

### Reconeixements

#### Guia Peñín:

2020: 86 punts (anyada 2018)

#### Guia de Vins de Catalunya:

2020: 9,07 punts (anyada 2018)

2019: 9,6 punts (anyada 2017)

2018: 9,3 punts (anyada 2016)

#### International Wine Awards 2019:

Medalla de plata (anyada 2018)

#### Golden Leaf Awards 2017:

Medalla de plata (anyada 2016)

#### Catavinum 2017:

Medalla de plata (anyada 2016)