

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

2022

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Varietats

Macabeu (86%), Parellada (5%), Garnatxa blanca (3%), Malvasia (2%), Chardonnay (2%), Xarel·lo (2%)



VEGAN



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 2022

L'anyada 2022 va ser molt complicada a nivell agronòmic: gelades primaverals, pluviometria molt escassa (un 30% inferior a la mitjana dels darrers anys), i diversos episodis excepcionals amb dies amb temperatures per sobre de les habituals. Tots aquests elements van provocar un desenvolupament limitat de les plantes i una reducció considerable de la producció (entre un 30% i un 40% 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 del raïm. Vam iniciar-la inusualment aviat el 16 d'agost i vam acabar-la el 26 de setembre. 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 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: 12%
Acidesa total: 3,77 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,48 g/l
Sucre residual: <0,2 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfurós total: 80 mg/l

Nota de tast

Color groc palla amb reflexos verdosos, lípid i brillant. En nas sobresurten les notes cítriques i la fruita blanca (pera), amb punts florals (flor blanca) i tropicals. En boca té una entrada fresca i retornen els cítrics i els records florals, amb una bona acidesa que li dona persistència. El Blanc de Serè és un acompanyant perfecte dels 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)