

# EIXADERS

*Eixaders es el nombre de un pequeño núcleo, actualmente despoblado, de la antigua baronía de Vallbona, en el extremo occidental de la cuenca alta del Riu Corb, donde el paisaje transforma el llano en altozanos abancalados. Su nombre recuerda también las azadas que aún hoy utilizamos en el campo.*

## VINO BLANCO

2019

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

### Variedades

Chardonnay (100%)



**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 Vallbona de les Monges, en 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 2019

La cosecha 2019 nos dio un invierno con el frío habitual y lluvias superiores a la media de los últimos años. En primavera y verano se mantuvo la pluviometría habitual y una producción media en las diferentes parcelas, dando como resultado una maduración equilibrada. La vendimia comenzó el 30 de agosto y terminó el 15 de octubre.

## EL VINO

### Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica certificada. Vendimia manual y prensado con el grano entero y la raspa. El mosto fermenta a temperatura controlada entre 15 y 17°C en barricas de roble americano (75%) y francés (25%), con un porcentaje de madera nueva del 25%. La crianza se realiza sobre las lías del vino y, aprovechando el efecto que generan, realizamos durante los 3-4 meses que dura la crianza, un *battonage* semanal para aumentar el volumen en boca y buscar una integración más fina y elegante de la madera al vino.

### Datos analíticos

Grado alcohólico: 13%  
Acidez total: 3,25 g/l (ácido sulfúrico)  
Acidez volátil: 0,48 g/l  
Azúcar residual: 0,5 g/l (glucosa+fructosa)  
Sulfuroso total: 69 mg/l  
pH: 3,60

### Nota de cata

Color amarillo paja intenso con reflejos dorados. En nariz, notas intensas y persistentes de almíbar en perfecto equilibrio con los tostados de la madera, un punto láctico y recuerdos de brioche. En boca encontramos fruta muy confitada, con un tostado intenso pero elegante. Vino amplio y con cuerpo, con una acidez marcada que le da un final fresco y persistente. Invita a ser combinado con quesos cremosos y también la pasta gratinada con bechamel. Compañero perfecto de la samfaina y de los platos de carne blanca como el fricandó.

### Reconocimientos

#### Guía Peñín:

2021: 90 puntos (añada 2018)  
2013: 92 puntos (añada 2009)  
2012: 90 puntos (añada 2008)

#### International Wine Awards 2019:

Medalla de oro (añada 2018)

#### Ecoracimo 2019:

Medalla Gran Oro (añada 2018)

#### Golden Leaf Awards 2017:

Medalla de plata (añada 2015)

#### Catavinum 2017:

Medalla de oro (añada 2014)