

EIXADERS

Eixaders és el nom d'un petit nucli actualment despoblat, de l'antiga baronia de Vallbona, a l'extrem occidental de la conca alta del Riu Corb, on el paisatge transforma el pla en carenes abançalades. El seu nom ens recorda també les aixades que encara avui utilitzem per treballar al camp.

VI BLANC

2019

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Varietats

Chardonnay (100%)



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 Vallbona de les Monges, a 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 2019

L'anyada 2019 ens va donar un hivern amb el fred habitual i pluges superiors a la mitjana dels darrers anys. A la primavera i l'estiu es va mantenir la pluviometria habitual i una producció mitjana a les diferents parcel·les, donant com a resultat una maduració equilibrada. La verema va començar el 30 d'agost i va acabar el 15 d'octubre.

EL VI

Viticultura i elaboració

Viticultura de secà ecològica certificada. Verema manual i premsa amb el gra sencer i la rapa. El most fermenta a temperatura controlada entre 15 i 17°C en botes de roure americà (75%) i francès (25%), amb un percentatge de fusta nova del 25%. La criança es realitza sobre les lies del vi i, aprofitant l'efecte que generen, realitzem durant els 3-4 mesos que dura la criança, un *battonage* setmanal per augmentar-ne el volum en boca i busca una integració més fina i elegant de la fusta la vi.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 13%
Acidesa total: 3,25 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,48 g/l
Sucre residual: 0,5 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfurós total: 69 mg/l
pH: 3,60

Nota de tast

Color groc palla intens amb reflexos daurats. En nas, notes intenses i persistents d'almívar en perfecte equilibri amb els torrats de la fusta, un punt làctic i records de brioi. En boca hi trobem fruita molt confitada, amb un torrat intens però elegant. Vi ample i amb cos, amb una acidesa marcada que li dona un final fresc i persistent. Convida a ser maridat amb formatges cremosos i també amb la pasta gratinada amb beixamel. Company perfecte de la samfaina i dels plats de carn blanca com el fricandó.

Reconeixements

Guia Peñín:

2021: 90 punts (anyada 2018)
2013: 92 punts (anyada 2009)
2012: 90 punts (anyada 2008)

International Wine Awards 2019:

Medalla d'or (anyada 2018)

Ecoracimo 2019:

Medalla Gran Or (anyada 2018)

Golden Leaf Awards 2017:

Medalla de Plata (anyada 2015)

Catavinum 2017:

Medalla d'or (anyada 2014)