

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

2023

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 2023

La añada 2023 fue, como la 2022, también muy complicada a nivel agronómico, sobre todo por la escasa pluviometría y diferentes episodios excepcionales con numerosos días con temperaturas máximas por encima de los 35°C. Todos estos elementos provocaron un desarrollo limitado de las plantas y una reducción considerable de la producción (entre un 30 y un 80% inferior a la media en nuestras condiciones de viticultura de secano). Estas condiciones extremas de calor y sequía nos obligaron a avanzar la vendimia para mantener el equilibrio y la calidad de la uva. La iniciamos muy temprano, el 18 de agosto y la terminamos el 4 de octubre. Las condiciones de sequía y baja humedad permitieron, al menos, obtener una uva en condiciones sanitarias ideales y sin ninguna afectación fúngica.

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 *battontage* semanal para aumentar el volumen en boca y buscar una integración más fina y elegante de la madera al vino.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 13,5%
Acidez total: 3,64 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 0,46 g/l
Azúcar residual: 0,6 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfuroso total: 60 mg/l

Nota de cata

Color amarillo paja intenso con reflejos dorados. En nariz, aromas cítricos y de fruta blanca (pera, manzana) con notas florales (flores blancas), un toque de flor de naranjo y notas tostadas de la madera. En boca regresan la fruta fresca y los aromas florales, con un punto de fruta sobremadura y 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 con la pasta gratinada con bechamel. Compañero perfecto de la sanfaina 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)