

# L'OLIVERA RESERVA

*Los espumosos de L'Olivera son el resultado de la intuición inicial que el nuestro era un paisaje capaz de darnos vinos espumosos singulares, con las variedades históricas como base. Elaborados con el método tradicional, de burbuja fina, frescos y de crianzas medias y largas.*

## VINO ESPUMOSO

DO Costers del Segre  
Subzona Valls del Riu Corb

### Variedades

Macabeo (75%) y Parellada (25%)



**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 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.

## EL VINO

### Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica certificada. Vendimia manual. El vino base fermenta a temperatura controlada (17-18°C) en depósitos de acero inoxidable. El coupage posterior de las variedades Macabeo y Parellada busca el frescor y la elegancia. El tiraje en botella se realiza los meses de febrero y marzo, con un reposo en cava, mínimo, de 15 meses a una temperatura que oscila entre los 12 y los 15°C, con las humedades también controladas. El degüelle se hace a mano y a temperatura ambiente, de manera progresiva y en lotes pequeños. Antes de poner el tapón de corcho en la botella, la acabamos de llenar con el mismo espumoso, sin añadir azúcares adicionales.

### Datos analíticos

Grado alcohólico: 11,5%  
Acidez total: 3,12 g/l (ácido sulfúrico)  
Acidez volátil: 0,27 g/l  
Azúcar residual: 0,2 g/l (glucosa+fructosa)  
Sulfuroso total: 20 mg/l  
pH: 3,31

### Nota de cata

Color amarillo dorado con reflejos brillantes y burbuja fina. En nariz, recuerdos de fruta blanca (manzana, pera) sobre un fondo de brioche, nata, vainilla y fruta confitada. Poco a poco aparecen también recuerdos anisados de hinojo. En boca es largo y untuoso y reaparecen los tonos cremosos y la fruta de hueso, como el melocotón maduro. Ideal para una ocasión informal y para los aperitivos salados a base de patés, quesos tipo azul o roquefort y ahumados. Compañero ideal para los carpaccios de pescado azul o el tradicional confit de pato.

### Reconocimientos

#### Guía Peñín:

2021: 88 puntos (añada 2017)  
2019: 87 puntos (añada 2015)

#### Guía de Vins de Catalunya:

2022: 9,49 puntos (añada 2018)  
2021: 9,04 puntos (añada 2017)

#### Decanter 2022:

Medalla de bronce (añada 2019)