

# L'OLIVERA RESERVA

*Els escumosos de L'Olivera són el resultat de la intuïció inicial que el nostre era un paisatge capaç de donar-nos vins escumosos singulars, amb les varietats històriques com a base. Són escumosos amb el mètode tradicional, de bombolla fina, frescos i de criances mitges i llargues.*

## VI ESCUMÓS

DO Costers del Segre  
Subzona Valls del Riu Corb

### Varietats

Macabeu (60%), Parellada (40%)



**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 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 ajuden a conservar la fertilitat i l'aigua dels sòls.

### Sòls

Sòls argilocalcaris amb nivells de pedregositat i profunditat variables.

## EL VI

### Viticultura i elaboració

Viticultura de secà ecològica certificada. Verema manual. El vi base fermenta a temperatura controlada (17-18°C) en dipòsits d'acer inoxidable. El cupatge posterior de les varietats Macabeu i Parellada busca la frescor i l'elegància. El tiratge en ampolla es fa els mesos de febrer i març, amb un repòs en cava, mínim, de 15 mesos a una temperatura que oscil·la entre els 12 i els 15°C, amb les humitats també controlades. El degollament es fa a mà i a temperatura ambient, de manera progressiva i en lots petits. Abans de posar el tap de suro a l'ampolla, l'acabem d'omplir amb el mateix escumós de l'anyada, sense afegir-hi sucres addicionals.

### Dades analítiques

Grau alcohòlic: 12,5%  
Acidesa total: 3,12 g/l (àcid sulfúric)  
Acidesa volàtil: 0,27 g/l  
Sucre residual: 0,2 g/l (glucosa+fructosa)  
Sulfurós total: 34 mg/l  
pH: 3,33

### Nota de tast

Color groc daurat amb reflexes brillants i bombolla fina. En nas, records de fruita blanca (poma, pera) sobre un fons de brioix, nata, vainilla i fruita confitada. Poc a poc, apareixen també records anisats de fonoll. En boca és llarg i untuós i reapareixen els tons cremosos i la fruita d'ós, com el préssec madur. Ideal per a una ocasió informal i per als aperitius salats a base de patés, formatges tipus blau o roquefort i fumats. Company ideal per als carpaccios de peix blau o el tradicional confit d'ànec.

### Reconeixements

#### Guia Peñín:

2021: 88 punts (anyada 2017)  
2019: 87 punts (anyada 2015)

#### Guia de Vins de Catalunya:

2022: 9,49 punts (anyada 2018)  
2021: 9,04 punts (anyada 2017)