

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 2023

DO Costers del Segre
Subzona Valls del Riu Corb

Variedades

Macabeo (70%), Parellada (30%)



VEGAN



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

Viñedos de Vallbona de les Monges y viñedos de la subzona Valls del Riu Corb de la DO Costers del Segre de nuestros proveedores de confianza. Paisajes de parcelas caracterizadas por los márgenes de piedra seca, que delimitan los viñedos y ayudan a conservar la fertilidad y el agua de los suelos.

Suelos

Suelos arcillocalcáreos con niveles de pedregosidad y profundidad variables.

Características de la añada 2023

La añada 2023 fue, como la de 2022, también muy complicada a nivel agronómico, sobre todo por la pluviometría muy escasa y varios episodios excepcionales con numerosos días con temperaturas máximas por encima de los 35°C. Todos estos factores 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 adelantar mucho la vendimia para mantener el equilibrio y la calidad de la uva. La iniciamos muy pronto, el 18 de agosto, y la finalizamos 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 o enfermedad.

EL VINO

Viticultura y elaboración

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 la frescura y la elegancia. El tiraje en botella se realiza en los meses de febrero y marzo, con una crianza en cava de, como mínimo, 15 meses a una temperatura que oscila entre los 12 y los 15°C, con las humedades también controladas. El degüelle se realiza a mano y a temperatura ambiente, de forma progresiva y en pequeños lotes. Antes de colocar el tapón de corcho en la botella, la terminamos de llenar con el mismo espumoso de la añada, sin añadir azúcares adicionales.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 11,87%
Acidez total: 3,2 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 0,25 g/l
Azúcar residual: 0,2 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfuroso total: 51 mg/l

Nota de cata

Espumoso de color amarillo limón. Presenta una burbuja persistente y generosa. En nariz, predomina un amplio espectro de aromas de fruta fresca, como la manzana y la pera, así como toques cítricos, con la elegancia y madurez de las notas típicas del Macabeo, que recuerdan a flores blancas y miel. La crianza le aporta aromas de lías y de pastelería que lo hacen elegante y redondo. En boca es equilibrado, con predominio de la acidez, acompañado de una agradable sensación de volumen y untuosidad. Ideal para una ocasión informal y para aperitivos salados a base de patés, quesos tipo azul o roquefort y ahumados.

Reconocimientos

Hudín:
2025: 92 puntos (añada 2022)
Guía de Vins de Catalunya:
2025: 9,69 puntos (añada 2025)
2022: 9,49 puntos (añada 2018)
2021: 9,04 puntos (añada 2017)

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