

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

2023

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Varietats

Macabeu (70%), Parellada (30%)



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, i vinyes de la subzona Valls del Riu Corb de la DO Costers del Segre dels nostres proveïdors de confiança. 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.

Característiques de l'anyada 2023

L'anyada 2023 va ser, com la 2022, també molt complicada a nivell agronòmic, sobretot per la pluviometria molt escassa i diversos episodis excepcionals amb nombrosos dies amb temperatures màximes per sobre dels 35°C. Tots aquests elements van provocar un desenvolupament limitat de les plantes i una reducció considerable de la producció (entre un 30 i un 80% inferior a la mitjana en les nostres condicions de viticultura de secà). Aquestes condicions extremes de calor i sequera ens van obligar a avançar molt la verema per a mantenir l'equilibri i la qualitat del raïm. Vam iniciar-la molt aviat, el 18 d'agost, i vam acabar-la el 4 d'octubre. Les condicions de sequera i baixa humitat van permetre, almenys, obtenir un raïm en condicions sanitàries ideals i sense cap afectació fúngica o malaltia.

EL VI

Viticultura i elaboració

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 desgorjament 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: 11,87%

Acidesa total: 3,2 g/l (àcid sulfúric)

Acidesa volàtil: 0,25 g/l

Sucres residual: 0,2 g/l (glucosa+fructosa)

Sulfurós total: 51 mg/l

Nota de tast

Escumós de color groc llimona. Hi trobem una bombolla persistent i generosa. En nas, hi predomina un ampli espectre d'aromes de fruita fresca, com la poma i la pera, així com tocs cítrics, amb l'elegància i la maduresa de les notes típiques del macabeu, que recorden les flors blanques i la mel. La criança li aporta aromes de lies i de pastisseria que el fan elegant i rodó. En boca és equilibrat, amb un domini de l'acidesa, acompanyat per una agradable sensació de volum i untuositat. Ideal per a una ocasió informal i per als aperitius salats a base de patés, formatges tipus blau o roquefort i fumats.

Reconeixements

Hudin:

2025: 92 punts (anyada 2022)

Guia de Vins de Catalunya:

2025: 9,69 punts (anyada 2025)

2022: 9,49 punts (anyada 2018)

2021: 9,04 punts (anyada 2017)

Guia Peñín:

2021: 88 punts (anyada 2017)

2019: 87 punts (anyada 2015)