

MISSENYORA

Missenyora es el nombre que recibían antiguamente las abadesas del monasterio de Vallbona. Un vino se inspiró en otro vino que se hacía antiguamente en la zona, el vino hervido, con un ligero toque dulce que se conseguía añadiendo mosto concentrado al vino tras la fermentación.

VINO BLANCO

2021

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Variedades

Macabeo (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 cosecha 2021

La añada 2021 fue cercana a la media de la subzona, contrariamente a los tres últimos años, que había tenido precipitaciones más heterogéneas. La nieve de enero cargó el perfil en profundidad del suelo, y eso permitió a la planta llegar hasta la vendimia con un estrés hídrico moderado, ideal para la calidad final de los frutos. Un único episodio de lluvias durante la vendimia permitió una cosecha en unas condiciones sanitarias muy buenas. A nivel de temperaturas, ha sido un año con picos excepcionalmente altos los meses de junio, agosto y septiembre, con una media habitual el resto de meses y con noches frescas durante septiembre y octubre, que ha permitido una maduración muy equilibrada.

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica certificada. Cosecha manual y prensado con el grano entero y la rapa. El vino fermenta a temperatura controlada (15-17°C) en barricas de roble americano (80%) y francés (20%), con un porcentaje de madera nueva que nunca sobrepasa el 15%, para respetar el carácter varietal del Macabeo. La crianza se realiza sobre las propias lías con *battonage* semanal para aumentar el volumen en boca. Antes de embotellar añadimos, según la cata, una cantidad de mosto concentrado que da al vino el carácter abocado que lo hace goloso y original.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 12%

Acidez total: 3,44 g/l (ácido sulfúrico)

Acidez volátil: 0,36 g/l

Azúcar residual: 7,1 g/l (glucosa+fructosa)

Sulfuroso total: 77 mg/l

Nota de cata

Color amarillo paja con reflejos verdes. En nariz es intenso y complejo, con aromas de fruta blanca y fruta de hueso (melocotón, orejón). Sobresalen notas lácticas y un punto especiado de pimienta blanca. En boca es untuoso, cremoso y con un punto dulzón. Entrada fresca y una buena persistencia en un vino que invita a acompañar entrantes fríos, como los canapés a base de paté o *escalivada*. Ideal para tomar como aperitivo.

Reconocimientos

Guía Peñín:

2023: 90 puntos (añada 2020)

2022: 90 puntos (añada 2019)

2021: 90 puntos (añada 2018)

Guía de Vins de Catalunya:

2021: 9,18 puntos (añada 2018)

2020: 9,5 puntos (añada 2018)

Food and Wines from Spain 2021:

Mención de Honor categoría BIO blancos (añada 2018)

Catavinum 2017:

Medalla de oro (añada 2015)