

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

2022

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Variedades

Macabeo (100%)



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 2022

La añada 2022 fue muy complicada a nivel agronómico: heladas primaverales, pluviometría muy escasa (un 30% inferior a la media de los últimos años) y diversos episodios excepcionales con días con temperaturas por encima de los 35°C y temperaturas medias por encima de las habituales. Todos estos elementos provocaron un desarrollo limitado de las plantas y una reducción considerable de la producción (entre un 30 y un 40% inferior a la media). Estas condiciones extremas de calor y sequía nos obligaron a avanzar la vendimia para mantener el equilibrio de la uva. Iniciamos la vendimia el 16 de agosto y la terminamos el 26 de septiembre. Las condiciones de sequía y baja humedad nos permitieron, al menos, obtener una uva en condiciones sanitarias ideales y sin ninguna afectación fúngica.

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: 13,5%

Acidez total: 2,79 g/l (ácido sulfúrico)

Acidez volátil: 0,47 g/l

Azúcar residual: 6 g/l (glucosa+fructosa)

Sulfuroso total: 61 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)

Food and Wines from Spain 2021:

Mención de Honor categoría BIO blancos (añada 2018)

Catavinum 2017:

Medalla de oro (añada 2015)

L'Olivera
CULTURA DE MARGES