

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

2024

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 2024

La añada 2024, al igual que las de 2022 y 2023, fue muy complicada a nivel climático. En nuestra zona, la pluviometría hasta el otoño fue muy escasa, lo que se sumó a la sequía persistente de los dos años anteriores. Esto provocó que, en condiciones de secano, el desarrollo de las plantas fuera más de resistencia que de productividad. Además, la helada de la noche del 23 de abril afectó gravemente los brotes tiernos, especialmente en las viñas situadas en el fondo del valle. Estas condiciones redujeron la productividad a un 20% de la media interanual. A nivel térmico, no adelantamos tanto la vendimia como en las dos últimas añadas y la alargamos un poco más: tuvo lugar entre el 21 de agosto y el 8 de octubre. No obstante, la sequía y la baja humedad favorecieron una uva con un estado sanitario excelente, sin presencia de hongos ni enfermedades.

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: 12,85%

Acidez total: 3,4 g/l (ácido sulfúrico)

Acidez volátil: 0,42 g/l

Azúcar residual: 6,5 g/l (glucosa+fructosa)

Sulfuroso total: 57 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)