

MISSENYORA

Missenyora és el nom que rebien antigament les abadesses del monestir de Vallbona. Un vi que fa una mirada al passat i s'inspira en un altre vi que es feia antigament a la zona, el vi bullit, amb un petit toc dolç que s'aconseguia afegint most concentrat en el vi un cop acabada la fermentació.

VI BLANC

2024

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Varietats

Macabeu (100%)



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, a la subzona Valls del Riu Corb de la DO Costers del Segre. Paisatges de parcel·les caracteritzades pels marges de pedra seca, que delimiten les vinyes i conserven la fertilitat dels sòls i l'eficiència de l'aigua.

Sòls

Sòls argilocalcaris amb nivells de pedregositat i profunditats variables.

Característiques de l'anyada 2024

L'anyada 2024, com les de 2022 i 2023, va ser molt complicada a nivell climàtic. A la nostra zona, la pluviometria fins a la tardor va ser molt escassa, fet que se sumava a la sequera persistent dels dos anys anteriors. Això va fer que, en condicions de secà, el desenvolupament de les plantes fos més de resistència que de productivitat. A més, la glaçada de la nit del 23 d'abril va afectar greument els brots tendres, sobretot a les vinyes situades al fons de vall. Aquestes condicions van reduir la productivitat a un 20% de la mitjana interanual. Tèrmicament, no vam avançar tant la verema com en les dues darreres anyades i vam allargar-la una mica més: va tenir lloc entre el 21 d'agost i el 8 d'octubre. Tanmateix, la sequera i la baixa humitat van afavorir un raïm amb un estat sanitari excel·lent, sense presència de fongs ni malalties.

EL VI

Viticultura i elaboració

Viticultura de secà ecològica certificada. Collita manual i premsa amb el gra sencer i la rapa. El vi fermenta a temperatura controlada (15-17°C) en botes de roure americà i francès (88%), amb un percentatge de fusta nova que mai sobrepassa el 15% per respectar el caràcter varietal del Macabeu. Fem la criança sobre les pròpies lies amb *battonage* setmanal per augmentar-ne el volum en boca. L'altra proporció de most (12%), fermenta en dipòsit d'acer inoxidable i fa una posterior criança de 2 mesos en dipòsit de ciment.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 12,85%

Acidesa total: 3,4 g/l (àcid sulfúric)

Acidesa volàtil: 0,42 g/l

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

Sulfurós total: 57 mg/l

Nota de tast

Color groc palla amb reflexos verdosos. Nas intens i complex amb aromes de fruita blanca i fruita d'ós (préssec, orellana). Sobresurten notes làctiques i un punt especiat de pebre blanc. En boca és untuós, cremós i amb un punt dolcenc. Entrada fresca i una bona persistència en un vi que convida a ser maridat amb entrants freds, com els canapès a base de paté o escalivada. Ideal per prendre com a aperitiu.

Reconeixements

Guia Peñín:

2023: 90 punts (anyada 2020)

2022: 90 punts (anyada 2019)

2021: 90 punts (anyada 2018)

Guia de Vins de Catalunya:

2021: 9,18 punts (anyada 2018)

2020: 9,5 punts (anyada 2018)

Food and Wines from Spain 2021:

Menció d'Honor categoria BIO blancs (anyada 2018)

Catavinum 2017:

Medalla d'or (anyada 2015)