

L'OLIVERA RESERVA SUPERIOR

L'Olivera Reserva Superior es el resultado de la intuición inicial que el nuestro era un paisaje capaz de dar espumosos singulares, con variedades históricas como base. Un monovarietal de Macabeo ecológico, que trabajamos con el método tradicional, de burbuja fina y de crianza larga.

VINO ESPUMOSO

2018

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Variedades

Macabeo



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 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 añada 2018

La cosecha 2018 se caracterizó por ser muy lluviosa (625 mm). Esto nos obligó a actuar a menudo en la viña para garantizar la calidad de la misma. El bon temps durant la verema ens va permetre collir en òptimes condicions i amb madureses equilibrades. La vendimia empezaba el 15 de septiembre y acababa el 18 de octubre.

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica certificada. Vendimia manual seleccionada en parcelas de Macabeo ecológico. El vino base fermenta a temperatura controlada (17-18°C) en depósitos de acero inoxidable i pasa posteriormente por un proceso de crianza de tres meses en barricas de roble francés y americano. El tiraje en botella se realiza los meses de febrero y abril, con un reposo en cava de 24 meses como mínimo, a una temperatura entre 12 y 15°C, con las humedades también controladas. El degüelle se realiza a mano, en pequeños lotes, a temperatura ambiente y sin añadir azúcares adicionales.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 12%

Acidez total: 3,19 g/l (ácido sulfúrico)

Acidez volátil: 0,44 g/l

Azúcar residual: 0,4 g/l (glucosa+fructosa)

Sulfuroso total: 82 mg/l

pH: 3,27

Nota de cata

Color amarillo dorado y de burbuja ágil y finísima. Complejo en nariz, con aromas de crianza, notas tostadas y anisadas. Sobresalen los aromas de brioche y frutos secos con un punto de piel de naranja confitada y pastel de manzana. Largo y gustoso en boca, con burbuja fina y recuerdos de avellana tostada. Postgusto largo e intenso, donde regresan las notas tostadas y de brioche. L'Olivera Reserva Superior es un espumoso muy gastronómico, recomendable con platos de intensidad alta como el pescado azul o los quesos tipo gouda o camembert.

Reconocimientos

Guía Peñín:

2021: 90 puntos (añada 2016)

2019: 87 puntos (añada 2014)

Decanter 2022:

Medalla de bronce (añada 2018)

International Wine Awards 2019:

Medalla de oro (añada 2014)

Tassello d'Oro 2016: añada 2008