

# L'OLIVERA RESERVA SUPERIOR

*L'escumós Reserva Superior de L'Olivera és el resultat de la intuïció inicial que el nostre era un paisatge capaç de donar-nos vins escumosos singulars, amb les varietats històriques com a base. Un monovarietal de Macabeu, ecològic, que treballem amb el mètode tradicional, de bombolla fina i de criança llarga.*

## VI ESCUMÓS

2018

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

### Varietats

Macabeu



**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 ajuden a conservar la fertilitat i l'aigua dels sòls.

### Sòls

Sòls argilocalcaris amb nivells de pedregositat i profunditat variables.

### Característiques de l'anyada 2018

L'anyada 2018 es va caracteritzar per ser molt plujosa (625mm). Això ens va obligar a actuar sovint a la vinya per garantir-ne la qualitat. El bon temps durant la verema va permetre collir en òptimes condicions i amb madureses equilibrades. La verema va començar el 5 de setembre i va acabar el 17 d'octubre.

## EL VI

### Viticultura i elaboració

Viticultura de secà ecològica certificada. Verema manual seleccionada en parcel·les de Macabeu ecològic. El vi base fermenta a temperatura controlada (17-18°C) en dipòsits d'acer inoxidable i posteriorment fa un procés de criança de tres mesos en botes de roure francès i americà. El tiratge en ampolla es fa entre els mesos de febrer i abril, amb un repòs en cava, mínim, de 24 mesos, a una temperatura controlada entre 12 i 15°C, amb les humitats també controlades. El desgorjat es fa a mà, en petits lots, a temperatura ambient i sense afegir-hi sucres addicionals.

### Dades analítiques

Grau alcohòlic: 12%

Acidesa total: 3,19 g/l (àcid sulfúric)

Acidesa volàtil: 0,44 g/l

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

Sulfurós total: 82 mg/l

pH: 3,27

### Nota de tast

Color groc daurat i de bombolla àgil i finíssima. Complexitat en nas, amb aromes de criança, notes torrades i anisades. Sobresurten els aromes de brioix i fruits secs i un punt de pell de taronja confitada i pastís de poma. Llarg i untuós en boca, amb bombolla fina i records d'avellana torrada. Postgust llarg i intens, on retornen les notes torrades i de brioix. L'Olivera Reserva Superior és un escumós molt gastronòmic, recomanable amb plats d'intensitat alta com el peix blau o els formatges tipus gouda o camembert.

### Reconeixements

Guia Peñín:

2021: 90 punts (anyada 2016)

2019: 87 punts (anyada 2014)

Decanter 2022:

Medalla de bronze (anyada 2018)

International Wine Awards 2019:

Medalla d'or (anyada 2014)

Tassello d'Oro 2016: anyada 2008 Guia