

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)

Tassel·lo d'Oro 2016: anyada 2008 Guia