

V89 es un homenaje a los orígenes y a la trayectoria. El origen: Vallisbona, el nombre que aparece en documentos antiguos que hacen referencia a Vallbona de les Monges. Trayectoria: que empieza el año 1989, cuando L'Olivera empieza la aventura de elaborar vino con un proyecto que pone en valor el paisaje y las personas.

VINO BLANCO

2018

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 de mar (la marinada) que refresca las noches, sobre todo durante la maduración. Las lluvias, escasas, se concentran en otoño y primavera (250-450 mm anuales).

Parcelas de origen

Uva procedente de la finca La Plana y la Vinyeta de Missenyora, la antigua viña del monasterio de Vallbona de les Monges, en la DO Costers del Segre. Ambas, en el fondo principal del valle del río Maldanell.

Suelos

Suelos arcillocalcáreos con niveles de pedregosidad y profundidad variables.

Características de la añada 2018

La añada 2018 se caracterizó por ser muy lluviosa (625mm). Eso nos obligó a actuar frecuentemente en la viña para garantizar la calidad. El buen tiempo durante primavera nos permitió vendimiar en óptimas condiciones y una madurez equilibrada. Empezamos la vendimia el 5 de septiembre y terminamos el 17 de octubre.

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica certificada. Cosecha manual con selección previa de fincas. Prensado con el grano entero y la raspa. El vino fermenta a temperatura controlada entre 15 y 17°C en barricas nuevas de roble francés. Para elaborar este vino buscamos la mejor tonelería a fin de conseguir que la madera sea un ingrediente más, sin causar estridencias y manteniendo la elegancia varietal de un Macabeo singular. La crianza tiene lugar sobre las propias lías del vino y, aprovechando el efecto que generan realizamos, durante los 8 meses que dura, un *battonage* semanal para aumentar el volumen en boca y buscar una integración más fina y elegante de la madera al vino.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 13,5%

Acidez total: 4,1 g/l (ácido sulfúrico)

Acidez volátil: 0,34 g/l

Azúcar residual: 0,3 g/l (glucosa+fructosa)

Sulfuroso total: 61 mg/l

pH: 3,05

Nota de cata

Complejo y elegante. En nariz sobresalen las notas de pastelería, aromas cremosos y tostados, con un fondo anisado y fruta blanca madura. En boca es un vino untuoso, redondo y con una buena acidez que nos aporta frescor. Regresan los recuerdos de fruta madura y orejones, con notas especiadas y cítricas y un postgusto largo y persistente. Buena armonía con el pescado graso como el salmón o el atún y todo tipo de arroces, como el de montaña o el arroz cremoso. Compañero perfecto del bacalao a la pil-pil o platos tradicionales como el *trinxat* de col.

Reconeixements

Guia Peñín:

2022: 93 puntos (añada 2019)

2021: 93 puntos (añada 2018)

2020: 93 puntos (añada 2017)

2019: 93 puntos (añada 2016)

2013: 92 puntos (añada 2010)

Tassel d'Oro 2019:

Medalla de plata (añada 2017)

Ecoracimo 2019:

Medalla Gran Oro (añada 2017)

International Wine Awards 2019:

Medalla de Oro (añada 2017)

Catavinum 2017:

Medalla de Oro (añada 2011)

Guia de Vins de Catalunya:

2021: 9,21 puntos (añada 2018)