

# V89

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)

#### Guia de Vins de Catalunya:

2021: 9,21 puntos (añada 2018)

#### Tassel d'Oro 2019:

Medalla de plata (añada 2017)

#### Ecoracimo:

2019 Medalla Gran Oro (añada 2017)  
2022 Medalla Gran Oro (añada 2018)

#### International Wine Awards 2019:

Medalla de Oro (añada 2017)

#### Catavinum 2017:

Medalla de Oro (añada 2011)