

El V89 és un homenatge als orígens i a la trajectòria. L'origen: Vallisbona, el nom que apareix en documents antics que fan referència a Vallbona. Trajectòria: que comença l'any 89, quan L'Olivera comença l'aventura de fer vi amb un projecte que posa en valor el paisatge i les persones.

VI BLANC

2019

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Varietats

Macabeu (100%)



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

Raïm procedent de la finca de La Plana i la Vinyeta de Missenyora, l'antiga vinya del monestir de Vallbona de les Monges, dins la DO Costers del Segre. Totes dues, al fons principal de la Vall del Maldanell.

Sòls

Sòls argilocalcaris amb nivells de pedregositat i profunditats variables.

Característiques de l'anyada 2019

L'anyada 2019 ens va donar un hivern amb el fred habitual i pluges superiors a la mitjana dels darrers anys. A la primavera i a l'estiu es va mantenir la pluviometria habitual i una producció mitjana a les diferents parcel·les, donant com a resultat una maduració equilibrada. La verema va començar el 30 d'agost i va acabar el 15 d'octubre.

EL VI

Viticultura i elaboració

Viticultura de secà ecològica certificada. Collita manual amb selecció de finques. Premsat amb el gra sencer i la rapa. El vi fermenta a temperatura controlada entre 15 i 17°C en botes noves de fusta francesa. Per elaborar aquest vi busquem la millor boteria per aconseguir que la fusta sigui un ingredient més, sense causar estridències i mantenint l'elegància varietal d'un Macabeu singular. La criança es fa sobre les pròpies lies del vi i, aprofitant l'efecte que generen, realitzem durant els 8 mesos que dura, un *battonage* setmanal per augmentar-ne el volum en boca i buscar una integració més fina i elegant de la fusta al vi.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 13%

Acidesa total: 3,64 g/l (àcid sulfúric)

Acidesa volàtil: 0,34 g/l

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

Sulfurós total: 62 mg/l

pH: 3,20

Nota de tast

Nas complex i elegant, on sobresurten les notes de brioixeria, tocs cremosos i torrats amb un fons d'anisats i fruita blanca madura. En boca és un vi untuós, rodó i amb una bona acidesa que en manté la frescor. Retornen els records de fruita madura i d'orellanes, amb notes especiades i cítriques i un postgust llarg i persistent. Bona harmonia amb els peixos grassos com el salmó o la tonyina i tot tipus d'arrossos, com el de muntanya o l'arròs cremós. Company perfecte del bacallà al pil-pil o plats tradicionals com el trinxat.

Reconeixements

Guia Peñín:

2022: 93 punts (anyada 2019)

2021: 93 punts (anyada 2018)

2020: 93 punts (anyada 2017)

2019: 93 punts (anyada 2016)

2013: 92 punts (anyada 2010)

Tassel·lo d'Oro 2019:

Medalla de plata (anyada 2017)

Ecoracimo 2019:

Medalla Gran Or (anyada 2017)

International Wine Awards 2019:

Medalla d'or (anyada 2017)

Catavinum 2017:

Medalla d'or (anyada 2011)

Guia de Vins de Catalunya:

2021: 9,21 punts (anyada 2018)