

Agaliu

2014
Vi blanc
DO Costers del Segre



Varietats
Macabeu (100%)



LA TERRA (EL TERRER)

Climatologia i característiques de l'anyada

El clima és mediterrani continental, amb hiverns freds i secs i estius calorosos dulcificats pel vent que bufa del mar (la marinada) durant les tardes i que refresca les nits, sobretot durant el període de maduració.

L'anyada de 2014 va tenir un hivern fred habitual, donada la continentalitat de la nostra zona. La pluviometria de la primavera va ser moderada i ben distribuïda. En aquesta anyada, les temperatures moderades de l'estiu i inicis de tardor i la pluviometria abundant (197 mm) van condicionar enormement les condicions de la collita i van obligar a fer un seguiment molt acurat de les maduracions i a seleccionar estrictament la collita. Les dates de verema van ser les habituals a la nostra zona, començant el 5 de setembre i acabant el 13 d'octubre.

Parcel·les d'origen i varietats

Parcel·les de Vallbona de Les Monges.
Macabeu.

EL VI

Elaboració

Collim el raïm manualment i el premsam amb el gra sencer i la rapa. El vi fermenta a temperatura controlada entre 15 i 17°C en bótes de fusta americana (80%) i francesa (20%), amb un percentatge de fusta nova que mai supera el 15%, per respectar el caràcter varietal del Macabeu. Després realitzem una fermentació malolàctica que busca guanyar una sensació de sedositat en boca i aconseguir uns vins més elegants, mantenint sempre una acidesa fresca característica.

La criança es fa sobre les pròpies lies del vi. Aprofitant l'efecte que generen, realitzem durant els 3-4 mesos que dura un battonage setmanal per augmentar-ne el volum de boca i buscar una intergració més fina i elegant de la fusta al vi.

Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 12%
- Acidesa total: 3,1 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,21 g/l
- Sucre residual: 0,28 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 55 mg/l

Notes de tast i harmonies

Color palla pàl·lid amb el ribet verdós, d'aspecte brillant i límpid. Nas subtil i delicat, amb aromes fruitades fresques i tocs frescos de fruita blanca (préssec blanc, pera i meló). En boca és un vi sec i fresc, golós i delicat, amb una entrada amable i saborosa. Hi apareixen notes cítriques acompanyades dels records de la poma. Bona harmonia amb la cuina exòtica (asiàtica), arrossos caldosos i formatges de pasta tova.



L'Olivera Cooperativa
La Plana, s/n. 25268 Vallbona de Les Monges. Lleida
Tel / Fax. +34 973 33 02 76
olivera@olivera.org www.olivera.org