

# Blanc de Marges

**2014**  
Vi blanc  
DO Costers del Segre



## Varietats

Parellada (46%)  
Xarel·lo (33%)  
Malvasia (21%)



## 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 a Vallbona de Les Monges. Parellada, Xarel·lo i Malvasia empeltades sobre 41-B, R-110 i 161-49.

## EL VI

### Elaboració

Collim el raïm manualment, i el presem amb el gra sencer i la rapa. El vi fermenta a temperatura controlada entre 15 i 17°C en bariques de fusta hongaresa amb un percentatge de fusta nova que mai supera el 15% per respectar al màxim el caràcter varietal de la Parellada. La criança es fa sobre les pròpies lies del vi. Aprofitant l'efecte que generen, realitzem durant els 4 mesos de la criança un battonage setmanal per augmentar-ne el volum de boca i buscar una integració més fina i elegant de la fusta al vi. Per últim, fem el cupatge en dipòsits d'acer inoxidable buscant, segons el tast, un vi elegant, fresc i original.

### Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 12,5%
- Acidesa total: 3,5 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,36 g/l
- Sucre residual: 0,36 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 36 mg/l

### Notes de tast i harmonies

Color groc palla intens, brillant i amb llàgrima densa. El més fresc dels fermentats en bóta de L'Olivera presenta un nas floral, amb notes de fruita fresca, tocs vegetals i un punt de plantes aromàtiques que recorden el fonoll o la menta. En boca és llarg i persistent, amb un excel·lent equilibri entre volum i frescor i hi apareixen notes especiades i records dels torrats de la criança en bóta.

Bona harmonia amb el marisc de closca cuit o cru, cuina asiàtica en general i peixos blancs amb coccions curtes. Excel·lent acompanyant del risotto o l'arròs amb verdures.



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