

Blanc de Marges

2015
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. Les pluges es concentren a la tardor i a la primavera, i es situen entre els 350 i els 450 mm anuals.

L'anyada de 2015 va tenir un hivern fred habitual, amb un episodi de neu a finals de Febrer, que va compensar la pluviometria molt reduïda de tot l'any (289 mm). L'estiu va ser calorós. Aquests factors van avançar de manera molt important les dates de verema (començant el 26 d'agost i acabant el 5 d'Octubre), i van donar uns fruits ben madurs i amb graus potencials elevats. El dèficit hídric també va reduir de manera notable el volum de la collita.

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: 13%
- Acidesa total: 3,6 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,33 g/l
- Sucre residual: 0,45 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 47 mg/l

Notes de tast i harmonies

Color groc palla intens i brillant. El més fresc dels fermentats en bóta de L'Olivera presenta un nas complex i floral (rosa, lliri), amb notes de fruita fresca, tocs vegetals i un punt de plantes aromàtiques que recorden el fonoll o la menta. En boca és untuós i golós, amb un excel·lent equilibri entre volum i frescor. Final llarg i fresc, on apareixen notes especiades.

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

Masia Can Calopa de Dalt
Carretera BV-1468. Km 4,8.
Parc de Collserola
08017 Barcelona.
Tel +34 646 619 188