

Blanc de Marges

2016
Vi blanc
DO Costers del Segre



Varietats

Parellada (50%)
Xarel·lo (35%)
Malvasia (15%)



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) 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, i es situen entre els 350 i els 450 mm anuals.

L'anyada de 2016 ens va donar un hivern amb el fred habitual, donada la continentalitat de la nostra zona, si bé les pluges acumulades fins a la fi de l'hivern van ser escasses (un 25% inferiors a la mitjana dels darrers 10 anys). La pluviometria de la primavera va ser abundosa i ben distribuïda però els mesos d'estiu van ser excepcionalment secs, el que va reduir en general la producció, especialment a les parcel·les menys fèrtils. Les temperatures van ser moderades i properes a les mitjanes dels darrers anys. Aquestes condicions climàtiques van donar uns fruits ben madurs i amb un estat sanitari molt bo. El 2016 es va començar a veremar el 30 d'Agost i es va acabar el 19 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 premsam amb el gra sencer i la rapa. El vi fermenta a temperatura controlada entre 15 i 17°C en barriques 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%
- Acidesa total: 3,2 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,31 g/l
- Sucre residual: 0,21 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 44 mg/l

Notes de tast i harmonies

Color groc palla amb reflexes verdosos. Límpid i de llàgrima densa. El més fresc dels fermentats en bóta de L'Olivera presenta un nas intens i fresc, amb aromes florals, tocs vegetals i un punt balsàmic i de plantes aromàtiques que recorden el fonoll o la menta. Bona entrada en boca, amb una acidesa ben integrada que li dona frescor i longitud al vi. Final llarg i fresc, on apareixen les notes torrades i un punt cítric que recorda a la flor de taronger. Bona harmonia amb tot tipus d'arrossos (arròs cremós, caldós, de tros, rissotto), els fumats i les carns blanques. Excel·lent acompanyant del rissotto de ceps o el formatge comté.



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