

**VI ESCUMÓS**  
**2014**  
**DO Costers del Segre**  
**Subzona Valls del Riu Corb**

**Varietats**

Macabeu, Parellada, Chardonnay



Els nostres escumosos segueixen el sistema d'elaboració tradicional amb una segona fermentació dins l'ampolla i un temps de repòs en rima llarg i pausat. Fem el degollament d'ampolla a mà i a temperatura ambient, de manera progressiva i en lots petits, sense afegir-hi sucre.

**LA TERRA**

**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) i que refresca les nits, sobretot durant la maduració. Les pluges (350-450 mm anuals) es concentren a la tardor i primavera. L'anyada de 2014 va tenir un hivern fred habitual i una primavera amb pluges moderades i ben distribuïdes. Un estiu amb temperatures moderades i una tardor amb pluviometria abundant ens van obligar a fer un seguiment molt acurat de les maduracions i a seleccionar estrictament la collita. La verema va començar el 5 de setembre i va acabar el 13 d'octubre.

**Parcel·les d'origen**

Parcel·les de Vallbona de les Monges.

**EL VI**

**Elaboració**

El vi base fermenta a temperatura controlada (17-18°C) en dipòsits d'acer inoxidable. El cupatge posterior de les varietats Macabeu, Parellada i Chardonnay passa per un procés de criaça de tres mesos en barrica francesa i americana. El tiratge en ampolla es fa els mesos de febrer i març, amb un repòs en cava, mínim, de 24 mesos, a una temperatura entre 12 i 15°C, amb les humitats també controlades. El degollament es fa a mà, en petits lots, a temperatura ambient i sense afegir-hi sucres addicionals.

**Dades analítiques**

- Grau alcohòlic: 12%
- Acidesa total: 3,5 g/l (Àc. sulfúric)
- Sucre residual: <2 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 32 mg/l

**NOTA DE TAST**

Color groc daurat i de bombolla finíssima. En nas és subtil i suggeridor, amb aromes de criaça, notes torrades i de cafè, amb un punt especiat que recorda la regalèsia i el clau. Elegants notes de compota (taronja amarga) sobre un fons de codony, albercoc i brioixeria. En boca té un pas fresc i untuós i retornen els records torrats i de fruits secs, amb un postgust llarg i vibrant. Bona harmonia amb els formatges tipus gouda i camembert i el peix blau com la tonyina. Acompanyant perfecte del bacallà a la pil-pil o plats tradicionals, com unes faves a la catalana.



**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