

---

**VI ESCUMÓS**  
**2015**  
**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 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 (289mm). L'estiu va ser calorós. Aquests factors van avançar de manera molt important les dates de la 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 el volum de la collita.

**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