

Missenyora

2015

Vi blanc

D.O. Costers del Segre



Varietats

Macabeu (100%)

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 de Vallbona de Les Monges. Macabeu.

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 berrisques de fusta americana (80%) i francesa (20%), amb un percentatge de fusta nova que mai sobrepassa el 15% per respectar el caràcter varietal del Macabeu. Després realitzem una fermentació malolàctica que permet guanyar una sensació de sedositat en boca i obtenir un vi més elegant, mantenint sempre una acidesa fresca característica. Fem la criança sobre les pròpies lies del vi i, aprofitant l'efecte que generen, realitzem durant els 3-4 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. Abans d'embotellar, hi afegim, segons el tast, una quantitat de most de raïm concentrat que dona al vi el caràcter abocat que el fa golós i original. Aquest toc final s'inspira en una fórmula antiga d'un vi ques es feia antigament a la zona, el vi bullit, amb un petit toc dolç.

Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 13%
- Acidesa total: 3,3 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,32 g/l
- Sucre residual: 1,61 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 51 mg/l

Notes de tast i harmonies

Color palla molt lleuger, amb reflexos daurats i de llàgrima bonica. En nas és subtil, complex i delicat, amb notes de fruita tropical i almívar (prèsec), tocs cremosos i de pastisseria i una suau presència de la fusta. En boca és fresc, untuós i llaminer, amb una entrada fina i envoltant amb sensació dolcenca equilibrada i un final fresc i persistent.

Bona harmonia amb formatges de vaca cremosos, carns blanques rostides, foie i bacallà confitat amb un toc de mel. Ideal amb aperitius freds com la sopa de carabassa o pasta milfulls.



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