

Missenyora

2014
Vino blanco
DO Costers del Segre



Variedades
Macabeu (100%)

LA TIERRA (EL TERRUÑO)

Climatología y características de la añada

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos suavizados por la brisa que llega desde el mar (la marinada) al atardecer y que refresca las noches, sobre todo durante el periodo de maduración.

La añada de 2014 tuvo un invierno más frío de lo habitual, dada la continentalidad de nuestra zona. La pluviometría de la primavera fue moderada y bien distribuida. En esta añada, las temperaturas moderadas de verano y principios de otoño y la pluviometría abundante (197 mm) condicionaron enormemente las condiciones de la cosecha, obligando a hacer un seguimiento muy acurado de las maduraciones y a seleccionar estrictamente la cosecha. Las fechas de vendimia fueron las habituales en nuestra zona, empezando el 5 de septiembre y terminando el 13 de octubre.

Parcelas de origen y variedades

Parcelas de Vallbona de les Monges.
Macabeu.

EL VINO

Elaboración

Recogemos la uva manualmente y la prensamos con el grano entero y el raspón. El vino fermenta a una temperatura controlada entre 15 y 17°C en barricas de madera americana (80%) y francesa (20%), con un porcentaje de madera nueva que jamás supera el 15%, para respetar el carácter varietal del Macabeu. A continuación realizamos una fermentación maloláctica para conseguir una sensación de sedosidad en boca y obtener un vino más elegante, manteniendo siempre su acidez fresca característica. La crianza se realiza sobre las propias madres del vino. Aprovechando el efecto que generan, realizamos durante los 3-4 meses que dura la crianza un battonage semanal para aumentar su volumen en boca y buscar una integración más fina y elegante de la madera en el vino. Antes de embotellar añadimos, según la cata, una cantidad de mosto de uva concentrado que da al vino el carácter abocado que lo hace goloso y original.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 13%
- Acidez total: 3,2 g/l (ácido sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,24 g/l
- Azúcar residual: 0,47 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 103 mg/l

Notas de cata y armonías

Color paja muy ligero, con reflejos dorados y de lágrima hermosa. Nariz sutil, compleja y delicada, con notas de fruta tropical (mango y piña), toques cremosos y de repostería y una suave presencia de madera y tostados. En boca es fresco, untuoso y goloso, con una entrada fina y envolvente donde reaparecen los recuerdos tostados de la repostería. Con sensación dulce equilibrada y un final fresco y persistente.

Buena armonía con los quesos de vaca cremosos, carnes blancas asadas, foie y bacalao confitado con un toque de miel.

