

# Missenyora

**2014**  
Vi blanc  
DO 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.

L'anyada de 2014 va tenir un hivern fred habitual, donada la continentalitat de la nostra zona. La pluviometria de la primavera va ser moderada i ben distribuïda. En aquesta anyada, les temperatures moderades de l'estiu i inicis de tardor i la pluviometria abundant (197 mm) van condicionar enormement les condicions de la collita i van obligar a fer un seguiment molt acurat de les maduracions i a seleccionar estrictament la collita. Les dates de verema van ser les habituals a la nostra zona, començant el 5 de setembre i acabant el 13 d'octubre.

### 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 barriques 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.

### Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 13%
- Acidesa total: 3,2 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,24 g/l
- Sucre residual: 0,47 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 103 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 (mango i pinya), tocs cremosos i de pastisseria i una suau presència de la fusta i els torrats. En boca és fresc, untuós i llaminer, amb una entrada fina i envoltent on reapareixen els records torrats de la pastisseria. 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.



**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