

Missenyora

2015

Vino blanco
DO Costers del Segre



Variedades

Macabeu (100%)

LA TIERRA (EL TERRUÑO)

Climatología y características de la añada

El clima és mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos suavizados por la brisa que llega desde el mar (marinada) en el atardecer y que refresca las noches, sobre todo durante el periodo de maduración. Las lluvias se concentran en otoño y primavera, y se sitúan entre los 350 y los 450 mm anuales.

En la añada 2015 tuvimos un invierno frío habitual, con un episodio de nieve a finales de febrero que compensó la escasa pluviometría de todo el año (289 mm). El verano fue caluroso. Estos factores avanzaron de forma muy importante las fechas de vendimia (empezando el 26 de agosto y terminando el 5 de octubre), y dieron una fruta muy madura y grados potenciales elevados. El déficit hídrico también redució de forma muy notable el volumen de la cosecha.

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 temperatura controlada entre 15 y 17°C en barrica de roble americana (80%) y francesa (20%), con un porcentaje de madera nueva que nunca supera el 15% con el fin de respetar el carácter varietal del Macabeu. Después realizamos una fermentación maloláctica que permite ganar una sensación de sedosidad en boca y obtener un vino más elegante, que mantiene siempre una acidez fresca característica. Hacemos la crianza sobre las lías y, aprovechando el efecto que generan, realizamos durante los 3-4 meses de la crianza, un battonage semanal para aumentar el volumen en boca y buscar una integración más fina y elegante de la madera en el vino. Antes de embotellar, añadimos una cantidad de mosto concentrado que da al vino el carácter dulzón que lo hace goloso y original. Este toque final se inspira en una fórmula antigua de un vino que se hacía en la zona, el vino hervido, con un sutil toque dulce.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 13%
- Acidez total: 3,3 g/l (ác.sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,32 g/l
- Azúcar residual: 1,61 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 51 mg/l

Nota de cata y hamornías

Color paja muy ligero, con reflejos dorados. En nariz es sutil, complejo y delicado, con notas de fruta tropical y almíbar (melocotón), toques cremosos y de repostería y una suave presencia de la madera. En boca es fresco, untuoso y goloso, con una entrada fina y envolvente, 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. Ideal con aperitivos fríos como la sopa de calabaza o pastas de hojaldre.



L'Olivera Cooperativa

La Plana, s/n. 25268 Vallbona de les Monges. Lleida

Tel / Fax. +34 973 33 02 76

olivera@olivera.org www.olivera.org