

Missenyora

2016

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) a 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 2016 ens va donar un hivern amb el fred habitual, donada la continentalitat de la nostra zona, si bé les pluges acumulades fins a la fi de l'hivern van ser escasses (un 25% inferiors a la mitjana dels darrers 10 anys). La pluviometria de la primavera va ser abundosa i ben distribuïda però els mesos d'estiu van ser excepcionalment secs, el que va reduir en general la producció, especialment a les parcel·les menys fèrtils. Les temperatures van ser moderades i properes a les mitjanes dels darrers anys. Aquestes condicions climàtiques van donar uns fruits ben madurs i amb un estat sanitari molt bo. El 2016 es va començar a veremar el 30 d'Agost i es va acabar el 19 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 bariques 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: 12%
- Acidesa total: 3,1 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,26 g/l
- Sucre residual: 0,28 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 32 mg/l

Notes de tast i harmonies

Color palla molt lleuger, amb reflexos daurats. En nas és subtil i complex, 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 i 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