

# Missenyora

2016

Vino blanco  
DO Costers del Segre



## Variedades

Macabeo (100%)

## LA TIERRA (EL TERRUÑO)

### Climatología y características de la añada

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos, dulcificados por el viento que llega del mar (la marinada) por las tardes y que refresca durante la noche, 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.

La añada 2016 nos dio un invierno con el frío habitual, dada la continentalidad de nuestra zona, si bien las lluvias acumuladas hasta finales de invierno fueron escasas (un 25% inferiores a la media de los últimos 10 años). La pluviometría de la primavera fue abundosa y bien distribuida per los meses de verano fueron excepcionalmente secos, lo que se tradujo en una reducción general de la producción, especialmente en las parcelas menos fértiles. Las temperaturas fueron moderadas y próximas a la media de los últimos años. Estas condiciones climáticas dieron como resultado unos frutos bien maduros y con un estado sanitario muy bueno. En 2016 empezamos la vendimia el 30 de agosto y terminamos el 19 de octubre.

### Parcelas de origen y variedades

Parcelas de Vallbona de les Monges. Macabeo.

## 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 Macabeo. 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

- Grau alcohólico: 12%
- Acidez total: 3,1 g/l (ác. sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,26 g/l
- Azúcar residual: 0,28 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 32 mg/l

### Notas de cata y armonías

Color paja ligero con reflejos dorados. En nariz es sutil y complejo, 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 sensación dulce, final fresco y persistente.

Buena armonía con los quesos de vaca cremosos, carnes blancas asadas, foie y bacalao confitado con miel. Ideal para aperitivos fríos como la sopa de calabaza o las pastas de hojaldre.



**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