

# Missenyora

2017

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 2017 ens va donar un hivern amb el fred habitual i les pluges acumulades fins al final de l'hivern (octubre-febrer) van ser lleugerament per sobre de la mitjana dels darrers anys. Vam tenir un episodi de neu inusual a finals de març i una glaçada important a finals d'abril que, com a tota Europa, va limitar molt la producció de l'anyada. La pluviometria de la primavera-estiu va ser escassa, això va reduir en general la producció, especialment a les parcel·les menys fèrtils. Aquestes condicions climàtiques van donar uns fruits ben madurs ràpidament, que ens va obligar a avançar molt la verema i collir ràpidament. Vam començar a veremar el 18 d'Agost i el 12 d'Octubre vam acabar.

### Parcel·les d'origen i varietats

Parcel·les de Vallbona de les Monges. Macabeu.

## EL VI

### Elaboració

Collim el raïm manualment, i el presem 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: 14,5%
- Acidesa total: 2,9 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,43 g/l
- Sucre residual: 6,00 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 47 mg/l

### Notes de tast i harmonies

Color palla lleuger, amb reflexos daurats. Nas fi i elegant, amb aromes torrats que recorden la criança i tons cremosos de nata i vainilla. A mesura que es va obrint, sobresurten les notes de fruita (préssec), la flor dolça i els anisats. En boca és fresc però untuós i llaminer, amb sensació dolcenca i final fresc i persistent, amb una acidesa que li dona longevitat.

Bona harmonia amb els fideus rossejats. Ideal per acompanyar els plats de mar i muntanya com el pollastre amb escamarlans.



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