

# Missenyora

2017

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 2017 nos dio un invierno con el frío habitual y la lluvia acumulada hasta finales de invierno (octubre-febrero) fue ligeramente superior a la media de los últimos años. Un episodio inusual de nieve a finales de marzo y una helada importante a finales de abril limitó mucho la producción de la añada. La pluviometría de primavera-verano fue escasa y eso redujo la producción, especialmente en las parcelas menos fértiles. Estas condiciones climáticas nos dieron unos frutos maduros rápidamente, hecho que nos obligó a avanzar y agilizar la vendimia. Empezamos a vendimiar el 18 de agosto y terminamos el 12 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: 14,5%
- Acidez total: 2,9 g/l (ác. sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,43 g/l
- Azúcar residual: 6,00 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 47 mg/l

### Notas de cata y armonías

Color paja ligero, con reflejos dorados. En nariz es fino y elegante, con aromas tostados de la crianza en barrica y tonos cremosos de nata y vainilla. Más tarde sobresalen las notas de fruta (melocotón), la flor dulce y los anisados. En boca es fresco pero untuoso y goloso, con sensación dulce y final fresco y persistente, con una acidez que le da longevidad.

Buena armonía con los platos de pescadores como el 'rossejat' de fideos. Ideal para acompañar los platos de mar y montaña como el pollo con gambas.



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