

VI BLANC
2018
DO Costers del Segre
Subzona Valls del Riu Corb

Varietats
Macabeu (100%)



MISSENYORA

Missenyora és el nom que rebien antigament les abadesses del monestir de Vallbona. Aquest vi mira al passat i s'inspira en un altre que es feia antigament a la zona, el vi bullit, amb un petit toc dolç.

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 de 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 (350-450 mm anuals). L'anyada 2018 es va caracteritzar per ser molt plujosa (625 mm). Això ens va obligar a actuar sovint la vinya per garantir la qualitat. El bon temps durant la verema ens van permetre collir en òptimes condicions, i amb madureses equilibrades. Vam començar la verema el 5 de setembre i la vam acabar el 17 d'octubre.

Parcel·les d'origen

Parcel·les de Vallbona de les Monges i finques familiars de la subzona Valls del Riu Corb.

EL VI

Elaboració

Collim el raïm manualment i el premsam amb el gra sencer i la rapa. El vi fermenta a temperatura controlada (15-17°C) en barriques de roure americà (80%) i francès (20%), amb un percentatge de fusta nova que mai sobrepassa el 15% per respectar el caràcter varietal del Macabeu. Fem la criança sobre les pròpies lies amb battonage setmanal per augmentar-ne el volum en boca. 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.

Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 12,5%
- Acidesa total: 3,0 g/l (Àc. sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,38 g/l
- Sucre residual: 7,6 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 55 mg/l
- PH: 3,37

NOTA DE TAST

Color groc palla amb reflexos verdosos. Nas intens i complex amb aromes de fruita blanca i fruita d'ós (préssec, orellana). Sobresurten notes làctiques i un punt especiat de pebre blanc. En boca és untuós, cremós i amb un punt dolçenc. Entrada fresca i una bona persistència en un vi que convida a ser maridat amb entrants freds, com els canapès a base de paté o escalivada. Ideal per prendre com a aperitiu.



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