

VINO BLANCO
2018
DO Costers del Segre
Subzona Valls del Riu Corb

Variedades
Macabeo (100%)



MISSENYORA

Misseyora es el nombre que recibían antiguamente las abadesas del monasterio de Vallbona. Este vino mira al pasado y se inspira en otro vino que se hacía antiguamente en la zona, el vino hervido, con un toque dulce.

LA TIERRA

Climatología y características de la añada

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos, dulcificados por el viento de mar (La marinada) que refresca las noches, sobre todo durante la maduración. Las lluvias se concentran en otoño y primavera (350-450mm anuales). La añada 2018 se caracterizó por ser muy lluviosa (625mm). Eso nos obligó a actuar frecuentemente en la viña para garantizar la calidad. El buen tiempo durante primavera nos permitió vendimiar en óptimas condiciones y una madurez equilibrada. Empezamos la vendimia el 5 de septiembre y terminamos el 17 de octubre.

Parcelas de origen

Parcelas de Vallbona de les Monges y fincas familiares de la subzona Valls del Riu Corb.

EL VINO

Elaboración

Recogemos la uva manualmente y presamos el grano entero y la rapa. El vino fermenta a temperatura controlada (15-17°C) en barricas de roble americano (80%) y francés (20%), con un porcentaje de madera nueva que nunca sobrepasa el 15%, para respetar el carácter varietal del Macabeo. La crianza se realiza sobre las propias lías con battonage semanal para aumentar el volumen en boca. Antes de embotellar añadimos, según la cata, una cantidad de mosto concentrado que da al vino el carácter abocado que lo hace goloso y original.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 12,5%
- Acidez total: 3,0 g/l (Ác. sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,38 g/l
- Azúcar residual: 7,6 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 55 mg/l
- PH: 3,37

NOTA DE CATA

Color amarillo paja con reflejos verdes. En nariz es intenso y complejo, con aromas de fruta blanca y fruta de hueso (melocotón, orejones). Sobresalen las notas lácticas y un punto especiado de pimienta blanca. En boca es untuoso, cremoso y con un punto dulce. Entrada fresca y una buena persistencia en un vino que invita a ser maridado con entrantes fríos, como los canapés a base de paté o escalibada. Ideal para tomar como aperitivo.



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