

MISSENYORA

Missenyora es el nombre que recibían antiguamente las abadesas del monasterio de Vallbona. Un vino se inspiró en otro vino que se hacía antiguamente en la zona, el vino hervido, con un ligero toque dulce que se conseguía añadiendo mosto concentrado al vino tras la fermentación.

VINO BLANCO

2025

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Variedades

Macabeo (100%)



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TIERRA

Clima

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos, dulcificados por el viento que, por las tardes, viene del mar (la marinada) y refresca las noches, sobre todo durante el período de maduración. Las lluvias, escasas, se concentran en otoño y primavera (350-450 mm anuales).

Parcelas de origen

Vinyes de Vallbona de les Monges, a la subzona Valls del Riu Corb de la DO Costers del Segre. Paisatges de parcel·les caracteritzades pels marges de pedra seca, que delimiten les vinyes i conserven la fertilitat dels sòls i l'eficiència de l'aigua.

Suelos

Suelos arcillocalcáreos con niveles de pedregosidad y profundidad variables.

Características de la cosecha 2025

La añada 2025 nos trajo una pluviometría muy necesaria y ligeramente superior a la media de la zona (550 mm en total), después de tres años seguidos de gran escasez de agua. Con un mes de marzo excepcional para nuestra zona (126 milímetros), el desarrollo de las plantas fue razonable y las producciones de las parcelas de secano recuperaron los valores medios.

El verano fue menos extremo que en otros años (ningún día por encima de los 40 °C), con noches relativamente frescas que permitieron una maduración equilibrada. Empezamos la vendimia el 18 de agosto y terminamos el 30 de septiembre. La escasa lluvia del mes de septiembre nos permitió cosechar una uva en condiciones sanitarias ideales.

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica certificada. Cosecha manual y prensado con 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: 12,7%

Acidez total: 3,59 g/l (ácido sulfúrico)

Acidez volátil: 0,50 g/l

Azúcar residual: 7,0 g/l (glucosa + fructosa)

Sulfuroso total: 68 mg/l

Nota de cata

De color amarillo limón, limpio y brillante. En nariz se muestra fresco y expresivo, dominado por aromas de fruta fresca, incluyendo cítricos, fruta blanca (especialmente pera) y fruta de hueso, con matices de melocotón. También surgen sutiles notas florales de flores blancas. En boca resulta fresco y untuoso, con una acidez marcada pero bien integrada, ligeros matices amargos y buena persistencia. Es un vino equilibrado y muy versátil en la mesa, ideal como aperitivo o para acompañar entrantes, platos de verdura, pescado y cocina ligera.

Reconocimientos

Guia Peñín:

2023: 90 puntos (añada 2020)

2022: 90 puntos (añada 2019)

2021: 90 puntos (añada 2018)

Guia de Vins de Catalunya:

2021: 9,18 puntos (añada 2018)

2020: 9,5 puntos (añada 2018)

Food and Wines from Spain 2021:

Mención de Honor categoría BIO blancos (añada 2018)

Catavinum 2017:

Medalla de oro (añada 2015)