

MISSENYORA

Missenyora és el nom que rebien antigament les abadesses del monestir de Vallbona. Un vi que fa una mirada al passat i s'inspira en un altre vi que es feia antigament a la zona, el vi bullit, amb un petit toc dolç que s'aconseguia afegint most concentrat en el vi un cop acabada la fermentació.

VI BLANC

2025

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Varietats

Macabeu (100%)



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TERRA

Clima

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).

Parcel·les d'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.

Sòls

Sòls argilocalcaris amb nivells de pedregositat i profunditats variables.

Característiques de l'anyada 2025

L'anyada 2025 ens va portar una pluviometria molt necessària i lleugerament superior a la mitjana de la zona (550 mm en total), després de tres anys seguits de gran escassetat d'aigua. Amb un mes de març excepcional per a la nostra zona (126 mm), el desenvolupament de les plantes va ser raonable i les produccions de les parcel·les de secà van recuperar els valors mitjans.

L'estiu va ser menys extrem que en altres anys (cap dia per sobre dels 40 °C), amb nits relativament fresques que van permetre una maduració equilibrada. Vam començar la verema el 18 d'agost i la vam acabar el 30 de setembre. L'escassa pluja del mes de setembre ens va permetre collir un raïm en condicions sanitàries ideals.

EL VI

Viticultura i elaboració

Viticultura de secà ecològica certificada. Collita manual i premsa amb el gra sencer i la rapa. El vi fermenta a temperatura controlada (15-17°C) en botes 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: 12,7%

Acidesa total: 3,59 g/l (àcid sulfúric)

Acidesa volàtil: 0,50 g/l

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

Sulfurós total: 68 mg/l

Nota de tast

Color groc llimona, lípid i brillant. Nas fresc i expressiu, dominat per aromes de fruita fresca, amb notes cítriques, fruita blanca —especialment pera— i fruita d'os, amb records de préssec. Apareixen també subtils notes florals de flors blanques. En boca és fresc i untuós, amb una acidesa marcada i ben integrada, lleugers records amargs i una bona persistència. Un vi equilibrat i gastronòmic, ideal per prendre com a aperitiu o acompanyar entrants, plats de verdures, peixos i elaboracions lleugeres.

Reconeixements

Guia Peñín:

2023: 90 punts (anyada 2020)

2022: 90 punts (anyada 2019)

2021: 90 punts (anyada 2018)

Guia de Vins de Catalunya:

2021: 9,18 punts (anyada 2018)

2020: 9,5 punts (anyada 2018)

Food and Wines from Spain 2021:

Menció d'Honor categoria BIO blancs (anyada 2018)

Catavinum 2017:

Medalla d'or (anyada 2015)