

V/89

Vallisbona

2016
Vi blanc
DO Costers del Segre



Varietats
Macabeu (100%)



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 que bufa del 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, i es situen entre els 350 i els 450 mm anuals.

L'anyada de 2016 ens va donar un hivern amb el fred habitual, donada la continentalitat de la nostra zona, si bé les pluges acumulades fins a la fi de l'hivern van ser escasses (un 25% inferiors a la mitjana dels darrers 10 anys). La pluviometria de la primavera va ser abundosa i ben distribuïda però els mesos d'estiu van ser excepcionalment secs, el que va reduir en general la producció, especialment a les parcel·les menys fèrtils. Les temperatures van ser moderades i properes a les mitjanes dels darrers anys. Aquestes condicions climàtiques van donar uns fruits ben madurs i amb un estat sanitari molt bo. El 2016 es va començar a veremar el 30 d'Agost i es va acabar el 19 d'Octubre.

Parcel·les d'origen

Parcel·les seleccionades de Vallbona de les Monges.

EL VI

Elaboració

Collim el raïm manualment, el seleccionem prèviament i només escollim els raïms més sans i més equilibrats, preferentment els del costat de l'ombra del cep. El premsam amb el gra sencer i la rapa. El vi fermenta a temperatura controlada entre 15 i 17°C en barriques noves de fusta francesa. Per elaborar aquest vi busquem la millor toneleria per aconseguir que la fusta sigui un ingredient més, sense causar estridències i mantenir l'elegància varietal d'un Macabeu extraordinari.

La criança es realitza sobre les pròpies lies del vi i, aprofitant l'efecte que generen, realitzem durant els 8 mesos que dura un battonage setmanal per augmentar-ne el volum en boca i buscar una integració més fina i elegant de la fusta al vi.

Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 13%
- Acidesa total: 3,2 g/l (Àc. sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,30 g/l
- Sucre residual: 1,06 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 33 mg/l

Notes de tast i harmonies

Nas complex i elegant, amb notes de fruita de pinyol madura, codony i un punt cítric sobre un fons de toffee, vainilla i torrats. En boca és un vi untuós, amb volum i una bona acidesa que en manté la frescor. Final llarg i intens, amb un perfecte equilibri entre la fruita madura i les notes de criança.

Bona harmonia amb tot tipus de guisats, els formatges semigrassos i els arrosos, com l'arròs de muntanya o l'arròs cremós. Atrévius amb un caneló de rostit amb beixamel trufada.



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