

V/89 Vallisbona

2016
Vino blanco
DO Costers del Segre



Variedades
Macabeo (100%)



LA TIERRA (EL TERRUÑO)

Climatología y características de la añada

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos, dulcificados por el viento que llega del mar (la marinada) por las tardes y que refresca las noches, sobre todo durante el periodo de maduración. Las lluvias se concentran en otoño y primavera y se sitúan entre los 350 y los 450 mm anuales. La añada 2016 nos dio un invierno con el frío habitual, dada la continentalidad de nuestra zona, si bien las lluvias acumuladas hasta finales de invierno fueron escasas (un 25% inferiores a la media de los últimos 10 años). La pluviometría de la primavera fue abundosa y bien distribuida pero los meses de verano fueron excepcionalmente secos, lo que se tradujo en una reducción general de la producción, especialmente en las parcelas menos fértiles. Las temperaturas fueron moderadas y próximas a la media de los últimos años. Estas condiciones climáticas dieron como resultado unos frutos bien maduros y con un estado sanitario muy bueno. En 2016 empezamos la vendimia el 30 de agosto y terminamos el 19 de octubre.

Parcelas de origen

Parcelas seleccionadas de Vallbona de les Monges.

EL VINO

Elaboración

Recogemos la uva manualmente, la seleccionamos previamente y solo escogemos las uvas más sanas y más equilibradas, preferentemente las que se hallan en la parte de la sombra de la cepa. Las prensamos con el grano entero y el raspón. El vino fermenta a una temperatura controlada entre 15° y 17° en barricas nuevas de madera francesa. Para elaborar este vino buscamos la mejor tonelería con el objeto de hacer que la madera sea un ingrediente más, sin causar estridencias, y mantener la elegancia varietal de un Macabeo extraordinario.

La crianza se realiza sobre las propias lías del vino y, aprovechando el efecto que generan, realizamos durante los 8 meses que dura un battonage semanal para aumentar su volumen en boca y alcanzar una integración más fina y elegante de la madera al vino.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 13%
- Acidez total: 3,2 g/l (Ác. sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,30 g/l
- Azúcar residual: 1,06 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 33 mg/l

Nota de cata y armonías

Nariz compleja y elegante, con notas de fruta de hueso madura, membrillo y un punto cítrico sobre un fondo de toffee, vainilla y tostados. En boca es un vino untuoso, con volumen y una buena acidez que mantiene su frescor. Final largo e intenso, con un perfecto equilibrio entre la fruta madura y las notas de crianza. Buena armonía con todo tipo de guisados, los quesos semigrasos y los arroces, como el arroz de montaña o el arroz cremoso. Os proponemos maridarlos con un canelón de carne asada con bechamel 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