

**VI BLANC**  
**2017**  
**DO Costers del Segre**  
**Subzona Valls del Riu Corb**

**Varietats**  
Macabeu (100%)



V  
89

V89 sintetiza la nostra experiència en l'elaboració de vins blancs des que vam començar, el 1989. Per fer aquest vi, seleccionem el millor macabeu de l'anyada i l'elaborem en bótes de roure francès.

## LA TERRA

### 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) i que refresca les nits, sobretot durant la maduració. Les pluges (350-450 mm anuals) es concentren a la tardor i primavera. L'anyada 2017 ens va donar un hivern fred i pluges per sobre de la mitjana, amb un episodi de neu inusual a finals de març i una glaçada important a l'abril que va limitar la producció. Un estiu amb pluviometria molt escassa va fer avançar la maduració i també la verema, que va començar el 18 d'agost i va acabar el 12 d'octubre.

### Parcel·les d'origen

Parcel·les seleccionades de Vallbona de les Monges.

## EL VI

### Elaboració

Collim el raïm manualment, seleccionant-ne prèviament les parcel·les. 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 criaça es fa 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: 14%
- Acidesa total: 3,4 g/l (Àc. sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,42 g/l
- Sucre residual: 0,62 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 61 mg/l

## NOTA DE TAST

Nas complex i elegant, on sobresurten les notes de brioixeria, tocs cremosos i torrats, amb un fons d'anisats i fruita blanca madura. En boca és un vi untuós, rodó i amb una bona acidesa que en manté la frescor. Retornen els records de fruita madura i les orellanes, amb notes especiades i cítriques i un postgust llarg i persistent. Bona harmonia amb els peixos greixosos com el salmó o la tonyina i tot tipus d'arrossos, com el de muntanya o l'arròs cremós. Company perfecte del bacallà a la pil-pil o plats tradicionals com el trinxat.



**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