

ÚNIC

Único, porque con este nombre embotellamos aquellos experimentos singulares que hacemos cada año en la bodega y en la viña. Y como no hay un año igual, tampoco habrá un Únic igual. Por eso, cada añada del Únic es una edición muy limitada que se plantea como un descubrimiento.

La del 2021 es un monovarietal de Xarel·lo ecológico de mínima intervención. Vendimiado a mano y pisado con los pies en la viña, con fermentación espontánea con levaduras salvajes. Una microvinificación de solo 617 botellas.

VINO BLANCO
2021

Variedades
Xarel·lo (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

Uva procedente de la viña de la Partida del Bosque de Nalec, de cepas conducidas en vaso tradicional, plantadas en 2013 a más de 600 metros de altura. Paisajes de parcelas caracterizadas por los márgenes de piedra seca, que delimitan las viñas y conservan la fertilidad de los suelos y la eficiencia del agua.

Suelos

Suelos arcillocalcáreos con niveles de pedregosidad y profundidad variables.

Características de la añada 2021

La añada 2021 fue cercana a la media de la subzona, contrariamente a los tres últimos años, que había tenido precipitaciones más heterogéneas. La nieve de enero cargó el perfil en profundidad del suelo, y eso permitió a la planta llegar hasta la vendimia con un estrés hídrico moderado, ideal para la calidad final de los frutos. Un único episodio de lluvias durante la vendimia permitió una cosecha en unas condiciones sanitarias muy buenas. A nivel de temperaturas, ha sido un año con picos excepcionalmente altos los meses de junio, agosto y septiembre, con una media habitual el resto de meses y con noches frescas durante septiembre y octubre, que ha permitido una maduración muy equilibrada.

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica. Vendimia manual en cajas de 10-12 kg y selección de la uva en la viña. La uva se pisa con los pies en la propia viña, donde empieza la fermentación espontánea con levaduras salvajes de la viña. La fermentación termina en la bodega, en depósito de acero inoxidable, sin control de temperatura y con la mínima intervención.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 13%
Acidez total: 2,73 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 0,54 g/l
Azúcar residual: <0,2 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfuroso total: 47 mg/l
pH: 3,54

Nota de cata

Color amarillo paja. Nariz compeja, donde encontramos fruta de hueso (albaricoque), notas de piel de naranja, un punto anisado y recuerdos de levaduras. En boca es un Xarel·lo maduro, con un buen equilibrio entre grado y acidez. Fresco, intenso y anisado, con un punto de oxidación al final y un postgusto largo. El Únic 2021 es un vino ideal para acompañar el marisco o cualquier tipo de pescado. Combina bien con los guisados, las carnes blancas y los platos con notas anisadas.

Diseño

La imagen gráfica del Únic es obra del diseñador leridano Pau Llop, del estudio de diseño gráfico 131.dg, que ha querido reflejar el carácter experimental y único de este vino. Una etiqueta que juega con la simplicidad y la honestidad y se sirve del juego tipográfico para hacer única cada etiqueta: el número de cada botella constituye la imagen de cada una, consiguiendo así que cada botella sea única.