

VINO DE LOS 50 AÑOS

VINO BLANCO

Variedad: Macabeo

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 12,5%
Acidez total: 3,12 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 0,37 g/l
Azúcar residual: 0,4 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfuroso total: 47 mg/l
pH: 3,35

El 50º aniversario de L'Olivera llega acompañado de su vino conmemorativo. El vino de los 50 años es un monovarietal de Macabeo que resume el conocimiento de L'Olivera en la elaboración de vinos singulares con esta variedad que, desde los inicios, nos ha dado identidad.

Un monovarietal de Macabeo que es, en realidad, un coupage de macabeos diferentes, con diferentes elaboraciones y también de diferentes añadas, con el objetivo de recoger, en el vino, gotas de historia de estos 50 años.

UN MACABEO DE MACABEOS

El vino de los 50 años quiere ser un resumen de como hemos trabajado el Macabeo desde los inicios hasta la actualidad. Por eso, el coupage incluye una parte (27%) de Macabeo fermentado y criado en barrica, que evoca la tradición; un 40% de Macabeo maduro y complejo, que ha hecho la crianza con nuevos materiales con los que estamos actualmente experimentando, como el cemento; un 30% de Macabeo elaborado con las pieles, al estilo del vino brisado, un método tradicional con el que también trabajamos en los últimos años y, finalmente, un 3% de macabeos de diferentes añadas (1993, 2000, 2009 y 2015), que hemos recuperado despertando botellas antiguas de nuestra bodega.

Una combinación de macabeos que es también un juego de madureces y diferentes momentos de cosecha, combinando macabeos de más maduración y perfil más complejo con macabeos jóvenes y frescos.



Nota de cata

Color amarillo dorado, limpio y brillante. En nariz, notas frescas de fruta blanca (nectarina, melocotón blanco), notas florales y un punto de hierbas aromáticas (lavanda). En boca es fresco y limpio, un vino muy varietal, con una acidez presente y una gran persistencia. En el postgusto, recuerdos de anís blanco y sobresale el tanino de la barrica sobre un fondo de notas dulces de camomila. Un vino complejo y elegante, que invita a ser maridado con arroces (de pescado o de setas) y también platos a base de pescado asado o guisado con salsas de frutos secos. También es un buen acompañante de las carnes blancas. Una sugerencia: probadlo al lado de una lonza de cerdo con compota de manzana o albaricoque.

LA IMAGEN: arte y artesanía

Experimentación y tradición. Una amalgama puesta en un vino que es una edición muy limitada, de tan sólo 1000 botellas y 50 Magnums. Una pequeña obra de arte, única y delicada, que también se acompaña de una etiqueta especial, obra del diseñador catalán Claret Serrahima, colaborador de L'Olivera desde sus inicios. Junto con su hija, Ariadna Serrahima, han ideado una etiqueta que enlaza, también, el vino con la artesanía, ya que está ilustrada con la tipografía "Tipo Super Veloz", creada en 1942 e impresa en una Minerva Heidelberg de aspas, una a una, botella a botella.

