

VI DELS 50 ANYS

VI BLANC

Varietat: Macabeu

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 12,5%
Acidesa total: 3,12 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,37 g/l
Sucre residual: 0,4 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfurós total: 47 mg/l
pH: 3,35

El 50è aniversari de L'Olivera arriba acompanyat del seu vi commemoratiu. El vi dels 50 anys és un monovarietal de Macabeu que resumeix el saber fer de L'Olivera en l'elaboració de vins singulars amb aquesta varietat que, des dels inicis, ens ha donat identitat.

Un monovarietal de macabeu que és, en realitat, un cupatge de macabeus diferents, amb diferents elaboracions i també de diferents anyades, amb l'objectiu de recollir, en el vi, gotes d'història d'aquests 50 anys.

UN MACABEU DE MACABEUS

El vi dels 50 anys vol ser un resum de com hem treballat el macabeu des dels inicis i fins a l'actualitat. Per això, el cupatge inclou una part (27%) de Macabeu fermentat i criat en fusta, que evoca la tradició; un 40% de Macabeu madur i complex, que ha fet la criança amb nous materials amb els quals estem actualment experimentant, com el ciment; un 30% de Macabeu elaborat amb pells, a l'estil del vi brisat, un mètode tradicional amb el qual també treballem en els darrers anys i, finalment, un 3% de macabeus de diferents anyades (1993, 2000, 2009 i 2015), que hem recuperat despertant ampelles antigues del nostre celler.

Una combinació de macabeus que és també un joc de madureses i diferents moments de collita, combinant macabeus de més maduració i perfil més complex amb macabeus joves i frescos.



Nota de tast

Color groc daurat, límpid i brillant. En nas, notes fresques de fruita blanca (nectarina, préssec blanc), notes florals i un punt d'herbes aromàtiques (espígol). En boca és fresc i net, un vi molt varietal, amb una acidesa present i un gran persistència. En el postgust, dona records d'anís blanc i sobresurt el taní de la fusta sobre un fons de notes dolces de camamilla. Un vi complex i elegant, que convida a ser maridat amb arrossos (de peix o de bolets) i també plats de peix guisats amb salses de fruits secs o a la brasa. També és un bon acompanyant de les carns blanques. Un suggeriment: proveu-lo al costat d'un llonSAT de porc amb compota de poma o albercoc.

LA IMATGE: art i artesanía

Experimentació i tradició. Una amalgama posada en un vi que és una edició molt limitada, de només 1000 ampelles i 50 Magnums. Una petita obra d'art, única i delicada, que també s'acompanya d'una etiqueta especial, obra del dissenyador català Claret Serrahima, col·laborador de L'Olivera des dels inicis. Juntament amb la seva filla, Ariadna Serrahima, han ideat una etiqueta que enllaça, també, el vi amb l'artesanía, ja que està il·lustrada amb la tipografia "Típo Super Veloz", creada el 1942, i impresa en una Minerva Heidelberg d'aspes, una a una, ampolla a ampolla.

