

**VINO BLANCO**  
**2018**  
**DO Costers del Segre**  
**Subzona Valls del Riu Corb**

**Variedades**

Macabeo (100%)



# AGALIU

Agaliu es una palabra antigua que significa ilusión, reto. Agaliu es un vino delicado, agradable, que refleja nuestro deseo de crear un vino fresco, suave, con el toque justo del roble, elaborado únicamente con la variedad Macabeo.

## LA TIERRA

### Climatología y características de la añada

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos, dulcificados por el viento de mar (la marinada) que refresca las noches, sobre todo durante la maduración. Las lluvias se concentran en otoño y primavera (350-450mm anuales). La añada 2018 se caracterizó por ser muy lluviosa (625mm). Eso nos obligó a actuar frecuentemente en la viña para garantizar la calidad. El buen tiempo durante primavera nos permitió vendimiar en óptimas condiciones y una madurez equilibrada. Empezamos la vendimia el 5 de septiembre y terminamos el 17 de octubre.

### Parcelas de origen

Parcelas de Vallbona de les Monges.

## EL VINO

### Elaboración

Recogemos la uva manualmente y prensamos el grano entero y la rapa. El vino fermenta a temperatura controlada (15-17°C) en barricas de roble americano (80%) y francés (20%), con un porcentaje de madera nueva que nunca supera el 15%, con el fin de respetar el carácter varietal del Macabeo. La crianza se realiza sobre las lías del vino. Aprovechando el efecto que generan, durante los 3-4 meses que dura la crianza, realizamos un battonage semanal para aumentar su volumen en boca y buscar una integración más fina y elegante de la madera en el vino.

### Datos analíticos

- Grado alcohólico: 12%
- Acidez total: 3,13 g/l (Ác. sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,38 g/l
- Azúcar residual: 0,3 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 53 mg/l
- PH: 3,28

## NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo, de aspecto brillante. Nariz intensa, con aromas de fruta blanca que recuerdas a la pera. Sutil y elegante, sobresalen las notas de plantas aromáticas y los aromas de brioche. En boca es fino y equilibrado y regresan los recuerdos de fruta blanca con una buena acidez que le da profundidad y un postgusto largo. Buena armonía con todo tipo de arroces, mariscos macerados con jugo de limón (ceviche) o las verduras asadas.



**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