

Agaliu

2016

Vino blanco
DO Costers del Segre



Variedades

Macabeo (100%)



LA TIERRA (EL TERRUÑO)

Climatología y características de la añada

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos, dulcificados por el viento que llega del mar (la marinada) por las tardes y que refresca durante la noche, sobre todo durante el periodo de maduración. Las lluvias se concentran en otoño y primavera y se sitúan entre los 350 y los 450 mm anuales.

La añada 2016 nos dio un invierno con el frío habitual, dada la continentalidad de nuestra zona, si bien las lluvias acumuladas hasta finales de invierno fueron escasas (un 25% inferiores a la media de los últimos 10 años). La pluviometría de la primavera fue abundosa y bien distribuida pero los meses de verano fueron excepcionalmente secos, lo que se tradujo en una reducción general de la producción, especialmente en las parcelas menos fértiles. Las temperaturas fueron moderadas y próximas a la media de los últimos años. Estas condiciones climáticas dieron como resultado unos frutos bien maduros y con un estado sanitario muy bueno. En 2016 empezamos la vendimia el 30 de agosto y terminamos el 19 de octubre.

Parcelas de origen

Parcelas de Vallbona de les Monges.

EL VINO

Elaboración

Recogemos la uva manualmente y la prensamos con el grano entero y el raspón. El vino fermenta a una temperatura controlada entre 15 y 17°C en barricas de madera americana (80%) y francesa (20%), con un porcentaje de madera nueva que jamás supera el 15% a fin de respetar el carácter varietal del Macabeu. A continuación realizamos una fermentación maloláctica para conseguir una sensación de sedosidad en boca y obtener unos vinos más elegantes, manteniendo siempre su acidez fresca característica. La crianza se realiza sobre las propias madres del vino. Aprovechando el efecto que generan, efectuamos durante los 3-4 meses que dura la crianza, un battonage semanal para aumentar su volumen en boca y conseguir una integración más delicada y elegante de la madera en el vino.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 12%
- Acidez total: 3,3 g/l (Ác. sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,30 g/l
- Azúcar residual: 0,57 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 54 mg/l

Notas de cata y armonías

Color amarillo paja, de aspecto brillante y límpido. Nariz intensa y compleja, con aromas de fruta blanca madura (pera) y notas de repostería con toques especiados y balsámicos. En boca es denso y goloso, con una buena acidez que le aporta frescor y le da profundidad.

Buena armonía con los arroces caldosos, los quesos curados y el pescado azul.



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