

# Blanc de Marges

**2014**  
Vino blanco  
DO Costers del Segre



**Variedades**  
Parellada (46%)  
Xarel·lo (33%)  
Malvasia (21%)



## LA TIERRA (EL TERRUÑO)

### Climatología i características de la añada

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos suavizados por la brisa que llega desde el mar (la marinada) hacia el atardecer y que refresca las noches, sobre todo durante el periodo de maduración.

La añada de 2014 tuvo un invierno más frío de lo habitual, dada la continentalidad de nuestra zona. La pluviometría de la primavera fue moderada y bien distribuida. En esta añada, las temperaturas moderadas de verano y principios de otoño y la pluviometría abundante (197 mm) condicionaron enormemente las condiciones de la cosecha, obligando a hacer un seguimiento muy acurado de las maduraciones y a seleccionar estrictamente la cosecha. Las fechas de vendimia fueron las habituales en esta zona, empezando el 5 de septiembre y terminando el 13 de octubre.

### Parcelas de origen y variedades

Parcelas de Vallbona de les Monges. Parellada, Xarel·lo y Malvasia injertadas sobre 41-B, R-110 y 161-49.

## 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 húngara y con un porcentaje de madera nueva que nunca supera el 15% para respetar al máximo el carácter varietal de la Parellada. La crianza se realiza sobre las propias 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 delicada y elegante de la madera en el vino. Por último, llevamos a cabo el coupage en depósitos de acero inoxidable buscando, de acuerdo con la cata, un vino elegante, fresco y original.

### Datos analíticos

- Grado alcohólico: 12,5%
- Acidez total: 3,5 g/l (ácido sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,36 g/l
- Azúcar residual: 0,36 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 36 mg/l

### Nota de cata y armonías

Color paja intenso, brillante y con lágrima densa. El más fresco de los fermentados en barrica de L'Olivera presenta una nariz floral, con notas de fruta fresca, toques vegetales y un punto de plantas aromáticas que recuerdan al hinojo o la menta. En boca es largo y persistente, con un equilibrio excelente entre volumen y frescor y aparecen notas especiadas y recuerdos de los tostados de la crianza en barrica.

Buena armonía con el marisco crudo o cocinado, cocina asiática en general y pescado blanco de cocción corta. Excelente acompañante del risotto o el arroz con verduras.