

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

Variedades

Macabeu (60%) Parellada (20%)
Xarel·lo (10%) Chardonnay (5%)
Garnacha B. (4%) Malvasia (1%)



BLANC DE SERÈ

Serè es el nombre recibe el viento del norte-oeste que sopla en la Cataluña central. Como el Serè, el vino es fresco y seco. Es un vino joven, adecuado para todas las ocasiones. El Blanc de Serè fue el primer vino que elaboramos cuando decidimos embarcarnos en esta aventura de hacer de vino.

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 y fincas familiares de la subzona Valls del Riu Corb.

EL VINO

Elaboración

Recogemos la uva manualmente y prensamos el grano entero y el raspón. Cada variedad fermenta por separado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada (15-17°C). El coupage nace de un proceso de búsqueda del vino joven que elaboramos desde hace 30 años con las variedades Macabeo, Parellada, Chardonnay, Garnacha Blanca, Xarel·lo y Malvasia. Una vez realizado el coupage, en el mes de diciembre, embotellamos el vino en pequeños lotes y de forma progresiva hasta el mes de mayo.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 11,5%
- Acidez total: 3,1 g/l (Ác. sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,19 g/l
- Azúcar residual: 0,3 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 53 mg/l

NOTA DE CATA

Color amarillo paja con reflejos verdes. Nariz intensa con aromas cítricos (lima y limón) y un fondo tropical que recuerda a la piña. En boca tiene una entrada fresca y regresan las notas cítricas con un paso en boca ligero y refrescante y una buena acidez que le da persistencia. Ideal para tomar como aperitivo. Marida bien con una merluza guisada, unos guisantes con bacon o unas albóndigas con sepia.



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