

# BLANC DE SERÈ

*El Serè es el viento del norte-oeste que sopla en Vallbona de les Monges y en toda la zona de interior. Como el viento, el Blanc de Serè es un vino fresco y seco, para todas las ocasiones. Es con este vino que L'Olivera empieza, en el año 1989, esta aventura de hacer vino en Vallbona de les Monges.*

## VINO BLANCO

2024

Do Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

### Variedades

Macabeo (70%), Parellada (20%),  
Garnacha Blanca (7%), Xarel.lo (2%),  
Malvasía (1%)



VEGAN



**L'Olivera**  
CULTURA DE MARGES

## LA TIERRA

### Clima

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

### Parcelas de origen

Viñas de distintos municipios de la subzona Valls del Riu Corb de la DO Costers del Segre. Paisajes de parcelas caracterizadas por los márgenes de piedra seca, que delimitan las viñas y conservan la fertilidad de los suelos y la eficiencia del agua.

### Suelos

Suelos arcillocalcáreos con niveles de pedregosidad y profundidad variables.

### Características de la añada 2024

La añada 2024, al igual que las de 2022 y 2023, fue muy complicada a nivel climático. En nuestra zona, la pluviometría hasta el otoño fue muy escasa, lo que se sumó a la sequía persistente de los dos años anteriores. Esto provocó que, en condiciones de secano, el desarrollo de las plantas fuera más de resistencia que de productividad. Además, la helada de la noche del 23 de abril afectó gravemente los brotes tiernos, especialmente en las viñas situadas en el fondo del valle. Estas condiciones redujeron la productividad a un 20% de la media interanual. A nivel térmico, no adelantamos tanto la vendimia como en las dos últimas añadas y la alargamos un poco más: tuvo lugar entre el 21 de agosto y el 8 de octubre. No obstante, la sequía y la baja humedad favorecieron una uva con un estado sanitario excelente, sin presencia de hongos ni enfermedades.

## EL VINO

### Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica certificada. Cosecha manual en cajas de 10-12 kg y prensado con el raspón. Cada variedad de uva fermenta por separado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada entre 15 y 17 °C. Una vez realizado el coupage, a partir de diciembre o enero, el vino se embotella en pequeños lotes y de forma progresiva hasta el mes de mayo.

### Datos analíticos

Grado alcohólico: 12,03%  
Acidez total: 3,13 g/l (acidez sulfúrico)  
Acidez volátil: 0,31 g/l  
Azúcar residual: 0,4 g/l (glucosa + fructosa)  
Sulfuroso total: 67 mg/l

### Nota de cata

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, límpido y brillante. En nariz es complejo y destacan las notas de fruta tropical, flores blancas y toques herbáceos. En boca tiene una entrada fresca, con notas cítricas y recuerdos florales, y una buena acidez que le aporta persistencia. El Blanc de Serè es un vino ideal para tomar por copas y un buen acompañante de entrantes, verduras y también de platos a base de pescado y carne blanca.

### Reconocimientos

**Decanter, World Wine Awards:**  
2025: Medalla de plata (añada 2023)

**Guia Peñín:**  
2020: 86 puntos (añada 2018)

**Guia de Vins de Catalunya:**  
2020: 9,07 puntos (añada 2018)  
2019: 9,6 puntos (añada 2017)  
2018: 9,3 puntos (añada 2016)

**International Wine Awards 2019:**  
Medalla de plata (añada 2018)

**Golden Leaf Awards 2017:**  
Medalla de plata (añada 2016)

**Catavinum 2017:**  
Medalla de plata (añada 2016)