

# Eixaders

**2016**

Vino blanco  
DO Costers del Segre



## Variedades

Chardonnay (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 y variedades

Parcelas La Plana, Torre y Comes Euques de Vallbona de les Monges. Chardonnay injertado sobre 140-Ru y 41-B.

## 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 (75%) y francesa (25%), con un porcentaje de madera nueva del 25%. Tras la fermentación alcohólica realizamos, en mayor o menor medida según la añada, una fermentación maloláctica que permite conseguir una sensación de sedosidad en boca y obtener vinos más elegantes, manteniendo siempre su acidez fresca característica. La crianza se realiza sobre las lías del vino. Aprovechando el efecto que generan, realizamos durante los 3-4 meses de la crianza un battonage semanal para aumentar su volumen en boca y alcanzar una integración más fina y elegante de la madera en el vino.

### Datos analíticos

- Grado alcohólico: 13,5%
- Acidez total: 2,9 g/l (ác.sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,34 g/l
- Azúcar residual: 0,34 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 47 mg/l

### Notas de cata y armonías

Color paja intenso con reflejos dorados. Nariz de buena intensidad donde destacan las notas de fruta tropical y madura en perfecto equilibrio con el tostado de la madera y un elegante recuerdo de toffee. La boca es franca y varietal, voluminosa, golosa, con recuerdos de vainilla y de humo sobre repostería. Vino con cuerpo, con un final e boca fresco y persistente.

Buena armonía con los quesos cremosos de tipo francés como el brie y el camembert y también con la pasta gratinada con bechamel.



**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