
VINO ESPUMOSO 2016 DO Costers del Segre Subzona Valls del Riu Corb

Variedades

Macabeo 61%, Garnacha blanca 13%, Xarel·lo 10%, Parellada 10%, Chardonnay 6%



Nuestros espumosos siguen el sistema de elaboración tradicional con una segunda fermentación en botella y un tiempo de reposo en rima largo y pausado. Hacemos el degüelle a mano y a temperatura ambiente, de forma progresiva y en lotes pequeños, sin añadir azúcares.

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 que llega del mar (la marinada) y que refresca durante la noche, sobre todo durante la maduración. Las lluvias (350-450mm anuales) se concentran en otoño y primavera.

La añada 2016 nos dio un invierno con el frío habitual, con lluvias acumuladas (octubre-febrero) escasas y más abundantes en primavera. El verano fue excepcionalmente seco pero con temperaturas moderadas. Empezamos la vendimia el 30 de agosto y finalizamos el 19 de octubre.

Parcelas de origen

Parcelas de Vallbona de les Monges.

EL VINO

Elaboración

El vino base fermenta a temperatura controlada (17-18°C) en depósitos de acero inoxidable. El coupage posterior de las variedades Macabeo, Parellada y Chardonnay pasa por un proceso de crianza de tres meses en barrica francesa y americana. El tiraje en botella se realiza los meses de febrero y marzo, con un reposo en cava de al menos 24 meses a temperatura constante entre 12 y 15°C, con las humedades también controladas. El degüelle se efectúa a mano y a temperatura ambiente, en pequeños lotes y sin añadir azúcar adicional.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 12%
 - Acidez total: 3,07 g/l (Ác. sulfúrico)
 - Azúcar residual: <2 g/l (glucosa+fructosa)
 - Sulfuroso total: 70 mg/l
-

NOTA DE CATA

Color amarillo dorado y de burbuja finísima. En nariz es sutil i sugerente, con aromas de crianza, notas tostadas y de café, con un punto especiado que recuerda al regaliz y el clavo. Elegantes notas de compota (naranja amarga) sobre un fondo de membrillo, albaricque y pastelería. En boca tiene un paso fresco y untuoso y regresan los recuerdos tostados y de frutos secos, con un postgusto largo y vibrante. Buena armonía con los quesos tipo gouda y camembert y el pescado azul como el atún. Acompañante perfecto del bacalao a la pil-pil o platos tradicionales como las habas a la catalana.



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