

---

**VINO ESPUMOSO**  
**2015**  
**DO Costers del Segre**  
**Subzona Valls del Riu Corb**

**Variedades**

Macabeo, Parellada, Chardonnay

---



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 sopla del mar (la marinada) y que refresca durante las noches, sobre todo durante la maduración. Las lluvias (350-450 mm anuales) se concentran durante el otoño y la primavera.

En la añada 2015 tuvimos un invierno frío habitual, con un episodio de nieve a finales de febrero que compensó la escasa pluviometría de todo el año (289mm). El verano fue caluroso. Estos factores avanzaron de forma muy importante la vendimia (empezando el 26 de agosto y terminando el 5 de octubre) y dieron una fruta muy madura y grados potenciales elevados. El déficit hídrico también redució de forma muy notable el volumen de la cosecha.

**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 bodega 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: 3,5 g/l (Ác. sulfúrico)
  - Azúcar residual: <2 g/l (glucosa+fructosa)
  - Sulfuroso total: 32 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, albaricoque 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