

AGALIU

Agaliu es una palabra del catalán antiguo que significa esperanza, confianza de poder satisfacer un deseo. Nuestro deseo con este vino es reinterpretar los orígenes buscando nuevas expresiones del Macabeo, que trabajamos en barrica para conseguir vinos sutiles y complejos a la vez.

VINO BLANCO

2021

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Variedades

Macabeo (100%)



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 periodo de maduración. Las lluvias, escasas, se concentran en otoño y primavera (350-450 mm anuales).

Parcelas de origen

Viñas de Vallbona de les Monges, en 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 argilocalcáreos con niveles de pedregosidad y profundidad variables.

Características de la añada 2021

La añada 2021 fue cercana a la media de la subzona, contrariamente a los tres últimos años, con precipitaciones más heterogéneas. La nieve de enero cargó el perfil en profundidad del suelo y eso permitió a la planta llegar hasta la vendimia con un estrés hídrico moderado, ideal para la calidad de los frutos. Un único episodio de lluvias durante la vendimia permitió una cosecha en condiciones sanitarias muy buenas. A nivel de temperaturas, ha sido un año con picos excepcionalmente altos en junio, agosto y septiembre, con una media habitual el resto de meses y con noches frescas durante septiembre y octubre, que ha permitido una maduración muy equilibrada.

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica certificada. Cosecha manual y prensa con el grano entero y el raspón. El vino fermenta a temperatura controlada (15-17°C) en barricas de roble americano (80%) y francés (20%), con un porcentaje de madera nueva que nunca supera el 15%, con el fin de respetar el carácter varietal de la Macabeo. La crianza se hace sobre las lías del vino. Aprovechando el efecto que generan, realizamos un *battonage* semanal durante los 3-4 meses que dura la crianza para aumentar su volumen en boca y buscar una integración más fina y elegante de la madera en el vino.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 12%
Acidez total: 3,38 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 0,35 g/l
Azúcar residual: 0,4 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfuroso total: 70 mg/l

Nota de cata

Color amarillo paja, de aspecto brillante. En nariz es intenso, con aromas de fruta blanca que recuerdan a la pera. Sutil y elegante, sobresalen las notas de plantas aromáticas y los aromas de repostería. En boca es fino y equilibrado y regresan los recuerdos de fruta blanca con una buena acidez que le otorga profundidad y un postgusto largo. Buena armonía con todo tipo de arroces, mariscos macerados con jugo de limón (*ceviche*) o con la parrilla de verduras.

Reconocimientos

Guia Peñín:

2023: 91 puntos (añada 2020)
2022: 91 puntos (añada 2019)
2021: 91 puntos (añada 2018)
2020: 91 puntos (añada 2017)

Guia de Vins de Catalunya:

2021: 9,24 puntos (añada 2018)
2020: 9,5 puntos (añada 2018)
2019: 9,6 puntos (añada 2017)
2018: 9,6 puntos (añada 2016)

Decanter 2022

Medalla de plata (añada 2020)

Ecoracimo 2022

Medalla de oro (añada 2020)

Concours Mondial de Bruxelles

Medalla de plata (añada 2020)

Golden Leaf Awards 2015:

Medalla de plata (añada 2014)