

# 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

2022

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.

### Características de la añada 2022

La añada 2022 fue muy complicada a nivel agronómico: heladas primaverales, pluviometría muy escasa (un 30% inferior a la media de los últimos años), y diversos episodios excepcionales con días con temperaturas por encima de los 35°C y temperaturas medias por encima de las habituales. Todos estos elementos provocaron un desarrollo limitado de las plantas y una reducción considerable de la producción (entre un 30 y un 40% inferior a la media en nuestras condiciones de viticultura de secano). Estas condiciones extremas de calor y sequía nos obligaron a avanzar la vendimia para mantener el equilibrio de la uva. Iniciamos la vendimia el 16 de agosto y la terminamos el 26 de septiembre. Las condiciones de sequía y baja humedad nos permitieron, al menos, obtener una uva en condiciones sanitarias ideales y sin ninguna afectación fúngica.

## EL VINO

### Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica certificada. Cosecha manual y prensa con el grano entero y el raspón. El 75% del mosto 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 6-8 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. La otra proporción del mosto, del 25%, fermenta en depósito de acero inoxidable con el fin de que el coupage final tenga más aportación de fruta i reducir, a su vez, el impacto de la madera.

### Datos analíticos

Grado alcohólico: 12%

Acidez total: 3,44 g/l (ácido sulfúrico)

Acidez volátil: 0,36 g/l

Azúcar residual: 0,6 g/l (glucosa+fructosa)

Sulfuroso total: 71 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)