

BLANC DE MARGES

Vallbona de les Monges es tierra de márgenes. Estos muros de piedra seca que rodean las viñas son el testimonio vivo de un pasado agrícola que nos esforzamos en mantener. El Blanc de Marges es el reflejo de este paisaje, elaborado con Parellada que crece en las terrazas sostenidas por estos muros.

VINO BLANCO

2020

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Variedades

Parellada (54%), Xarel·lo (40%), Malvasia (6%)



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 período 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 arcillocalcáreos con niveles de pedregosidad y profundidad variables.

Características de la añada 2020

La añada 2020 será recordada por dos motivos: la pandemia de la Covid19 y una pluviometría excepcionalmente alta (30-40% superior a la media) durante primavera y verano, que conlleva un elevado crecimiento de las plantas y una presión más alta de las enfermedades fúngicas (mildiu) que condicionan negativamente la producción de uva. Un verano caluroso y las buenas condiciones climáticas durante la vendimia permiten maduraciones medias-altas y una gran calidad de los frutos.

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica certificada. Cosecha manual y prensa con el grano entero y la raspa. El vino fermenta a temperatura controlada (15-17°C) en barricas de roble húngaro con un porcentaje de madera nueva que nunca supera el 15% para respetar al máximo el carácter varietal de la Parellada. Crianza de 4 meses sobre las propias lías del vino con *battonage* semanal para aumentar el volumen en boca y buscar una integración más fina y elegante de la madera con el vino. El *coupage* se hace según la cata, buscando un vino elegante, fresco y original.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 12%

Acidez total: 3,38 g/l (ácido sulfúrico)

Acidez volátil: 0,41 g/l

Azúcar residual: 0,4 g/l (glucosa+fructosa)

Sulfuroso total: 49 mg/l

Nota de cata

Intenso y fresco en nariz, con aromas de fruta blanca, flor seca i cítricos, donde sobresalten los aromas lácticos sobre un fondo de notas tostadas. En boca regresan los cítricos en un vino largo y fresco, con una buena acidez, un postgusto largo y notas tostadas en el retrogusto. El Blanc de Marges acompaña a la perfección los arroces de mar y montaña y los guisados de carne blanca. Es también una buena opción al lado de platos de pasta o legumbres o platos más exóticos como el *sushi*.

Reconocimientos

Guía Peñín:

2021: 91 puntos (añada 2018)

2019: 90 puntos (añada 2016)

2012: 88 puntos (añada 2009)

International Wine Awards 2019:

Medalla de oro (añada 2018)

Ecoracimo 2019:

Medalla de oro (añada 2018)

Guía de Vins de Catalunya:

2021: 9,51 puntos (añada 2018)

2018: 9,4 puntos (añada 2016)