

BLANC DE SERÈ

El Serè es el viento del norte-oeste que sopla en Vallbona de les Monges y en toda la zona de interior. Como el viento, el Blanc de Serè es un vino fresco y seco, para todas las ocasiones. Es con este vino que L'Olivera empieza, en el año 1989, esta aventura de hacer vino en Vallbona de les Monges.

VINO BLANCO

2022

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Variedades

Macabeo (86%), Parellada (5%), Garnacha blanca (3%), Malvasía (2%), Chardonnay (2%) y Xarel·lo (2%)



VEGAN



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 distintos municipios de 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 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 prensado con la raspa. Cada variedad de uva fermenta por separado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada entre 15 y 17°C. Una vez realizado el coupage, a partir de diciembre o enero, el vino se embotella en pequeños lotes y de forma progresiva hasta el mes de mayo.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 12%
Acidez total: 3,77 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 0,48 g/l
Azúcar residual: <0,2 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfuroso total: 80 mg/l

Nota de cata

Color amarillo paja con reflejos verdes, límpido y brillante. En la nariz sobresalen las notas cítricas y la fruta blanca (pera), con puntos florales (flor blanca) y tropicales. En boca tiene una entrada fresca y regresan los cítricos y los recuerdos florales, con una buena acidez que le da persistencia. El Blanc de Serè es un acompañante perfecto de los entrantes y las ensaladas y también de los platos a base de pescado azul o moluscos.

Reconocimientos

Guia Peñín:

2020: 86 puntos (añada 2018)

Guia de Vins de Catalunya:

2020: 9,07 puntos (añada 2018)

2019: 9,6 puntos (añada 2017)

2018: 9,3 puntos (añada 2016)

International Wine Awards 2019:

Medalla de plata (añada 2018)

Golden Leaf Awards 2017:

Medalla de plata (añada 2016)

Catavinum 2017:

Medalla de plata (añada 2016)