

MISSENYORA

Missenyora és el nom que rebien antigament les abadesses del monestir de Vallbona. Un vi que fa una mirada al passat i s'inspira en un altre vi que es feia antigament a la zona, el vi bullit, amb un petit toc dolç que s'aconseguia afegint most concentrat en el vi un cop acabada la fermentació.

VI BLANC

2023

DO Costers del Segre
Subzona Valls del Riu Corb

Varietats

Macabeu (100%)



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TERRA

Clima

El clima és mediterrani continental, amb hiverns freds i secs i estius calorosos, dulcificats pel vent de mar (la marinada) a les tardes i que refresca les nits, sobretot durant el període de maduració. Les pluges es concentren a la tardor i a la primavera (350-450 mm anuals).

Parcel·les d'origen

Vinyes de Vallbona de les Monges, a la subzona Valls del Riu Corb de la DO Costers del Segre. Paisatges de parcel·les caracteritzades pels marges de pedra seca, que delimiten les vinyes i conserven la fertilitat dels sòls i l'eficiència de l'aigua

Sòls

Sòls argilocalcaris amb nivells de pedregositat i profunditats variables.

Característiques de l'anyada 2023

L'anyada 2023 va ser, com la 2022, també molt complicada a escala agronòmica, sobretot per la pluviometria molt escassa i diversos episodis excepcionals amb nombrosos dies amb temperatures màximes per sobre dels 35°C. Tots aquests elements van provocar un desenvolupament limitat de les plantes i una reducció considerable de la producció (entre un 30 i un 80% inferior a la mitjana en les nostres condicions de viticultura de secà). Aquestes condicions extremes de calor i sequera ens van obligar a avançar molt la verema per a mantenir l'equilibri i la qualitat del raïm. Vam iniciar-la molt aviat, el 18 d'agost, i vam acabar-la el 4 d'octubre. Les condicions de sequera i baixa humitat van permetre, almenys, obtenir un raïm en condicions sanitàries ideals i sense cap afectació fúngica o malaltia.

EL VI

Viticultura i elaboració

Viticultura de secà ecològica certificada. Collita manual i premsa amb el gra sencer i la rapa. El vi fermenta a temperatura controlada (15-17°C) en botes de roure americà (80%) i francès (20%), amb un percentatge de fusta nova que mai sobrepassa el 15% per respectar el caràcter varietal del Macabeu. Fem la cria sobre les pròpies lies amb *battonage* setmanal per augmentar-ne el volum en boca. Abans d'embotellar, hi afegim, segons el tast, una quantitat de most de raïm concentrat que dona al vi el caràcter abocat que el fa golós i original.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 12,24%
Acidesa total: 3,2 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 0,39 g/l
Sucre residual: 0,4 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfurós total: 70 mg/l

Nota de tast

Color groc palla amb reflexos verdosos. Nas intens i complex amb aromes de fruita blanca i fruita d'ós (préssec, orellana). Sobresurten notes làctiques i un punt especiat de pebre blanc. En boca és untuós, cremós i amb un punt dolcenc. Entrada fresca i una bona persistència en un vi que convida a ser maridat amb entrants freds, com els canapès a base de paté o escalivada. Ideal per prendre com a aperitiu.

Reconeixements

Guia Peñín:

2023: 90 punts (anyada 2020)
2022: 90 punts (anyada 2019)
2021: 90 punts (anyada 2018)

Guia de Vins de Catalunya:

2021: 9,18 punts (anyada 2018)
2020: 9,5 punts (anyada 2018)

Food and Wines from Spain 2021:

Menció d'Honor categoria BIO blancs (anyada 2018)

Catavinum 2017:

Medalla d'or (anyada 2015)