

# V89

V89 es un homenaje a los orígenes y a la trayectoria. El origen: Vallisbona, el nombre que aparece en documentos antiguos que hacen referencia a Vallbona. Trayectoria: que empieza el año 89, cuando L'Olivera inicia la aventura de elaborar vino con un proyecto que pone en valor el paisaje y las personas.

## VINO BLANCO

2019

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

### Variedades

Macabeo (100%)



## 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

Uva procedente de la finca La Plana y la Vinyeta de Missenyora, la antigua viña del monasterio de Vallbona de les Monges, en la DO Costers del Segre. Ambas, en el fondo principal del valle del río Maldanell.

### Suelos

Suelos arcillocalcáreos con niveles de pedregosidad y profundidad variables.

### Características de la añada 2019

La cosecha 2019 nos dio un invierno con el frío habitual y lluvias superiores a la media de los últimos años. En primavera y verano se mantuvo la pluviometría habitual y una producción mediana en las distintas parcelas, dando como resultado una maduración equilibrada. La vendimia comenzó el 30 de agosto y terminó el 15 de octubre.

## EL VINO

### Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica certificada. Cosecha manual con selección previa de fincas. Prensado con el grano entero y la raspa. El vino fermenta a temperatura controlada entre 15 y 17°C en barricas nuevas de madera francesa. Para elaborar este vino buscamos la mejor tonelería a fin de conseguir que la madera sea un ingrediente más, sin causar estridencias y manteniendo la elegancia varietal de un Macabeu singular. La crianza tiene lugar sobre las propias lías del vino y, aprovechando el efecto que generan realizamos, durante los 8 meses que dura, un *battonage* semanal para aumentar el volumen en boca y buscar una integración más fina y elegante de la madera al vino.

### Datos analíticos

Grado alcohólico: 13%  
Acidez total: 3,64 g/l (ácido sulfúrico)  
Acidez volátil: 0,34 g/l  
Azúcar residual: 0,3 g/l (glucosa+fructosa)  
Sulfuroso total: 62 mg/l  
pH: 3,20

### Nota de cata

Nariz compleja y elegante, donde sobresalen las notas de briochería, toques cremosos y tostados con un fondo de anisados y fruta blanca madura. En boca es un vino untuoso, redondo y con una buena acidez que mantiene el frescor del mismo. Retornan los recuerdos de fruta madura y de orejones, con notas especiadas y cítricas y un posgusto largo y persistente. Buena armonía con los pescados grasos como el salmón o el atún y todo tipo de arroces, como el de montaña o el arroz cremoso. Compañero perfecto del bacalao al pil-pil o platos tradicionales como el *trinxat*.

### Reconocimientos

#### Guía Peñín:

2022: 93 puntos (añada 2019)  
2021: 93 puntos (añada 2018)  
2020: 93 puntos (añada 2017)  
2019: 93 puntos (añada 2016)  
2013: 92 puntos (añada 2010)

#### Guía de Vins de Catalunya:

2021: 9,21 puntos (añada 2018)

#### Tassello d'Oro 2019:

Medalla de plata (añada 2017)

#### Ecoracimo 2019:

Medalla Gran Oro (añada 2017)

#### International Wine Awards 2019:

Medalla de oro (añada 2017)

#### Catavinum 2017:

Medalla de oro (añada 2011)

**L'Olivera**  
CULTURA DE MARGES