

Agaliu

2015

Vino blanco
DO Costers del Segre



Variedades

Macabeu (100%)



LA TIERRA (EL TERRUÑO)

Climatología y características de la añada

El clima és mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos suavizados por la brisa que llega desde el mar (marinada) hacia el atardecer y que refresca las noches, sobre todo durante el periodo de maduración. Las lluvias se concentran en otoño y primavera, y se sitúan entre los 350 y los 450 mm anuales.

En la añada 2015 tuvimos un invierno frío habitual, con un episodio de nieve a finales de febrero que compensó la escasa pluviometría de todo el año (289 mm). El verano fue caluroso. Estos factores avanzaron de forma muy importante las fechas de vendimia (empezando el 26 de agosto y terminando el 5 de octubre), y dieron una fruta muy madura y grados potenciales elevados. El déficit hídrico también redució de forma muy notable el volumen de la cosecha.

Parcelas de origen

Parcelas de Vallbona de les Monges.

EL VINO

Elaboración

Recogemos la uva manualmente y la prensamos con el grano entero y el raspón. El vino fermenta a una temperatura controlada entre 15 y 17°C en barricas de madera americana (80%) y francesa (20%), con un porcentaje de madera nueva que jamás supera el 15% a fin de respetar el carácter varietal del Macabeu. A continuación realizamos una fermentación maloláctica para conseguir una sensación de sedosidad en boca y obtener unos vinos más elegantes, manteniendo siempre su acidez fresca característica. La crianza se realiza sobre las propias madres del vino. Aprovechando el efecto que generan, efectuamos durante los 3-4 meses que dura la crianza, un battonage semanal para aumentar su volumen en boca y conseguir una integración más delicada y elegante de la madera en el vino.

Dades analítiques

- Grado alcohólico: 13%
- Acidez total: 3,3 g/l (ác.sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,29 g/l
- Azúcar residual: 0,35 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 42 mg/l

Notas de cata y armonías

Color paja pálido con matiz verdoso, de aspecto brillante y limpio. Nariz sutil y delicada, con aromas de fruta blanca (melocotón blanco y melón), toques dulces (anís) y recuerdos de hinojo. En boca es seco y fresco, goloso y delicado, con una entrada amable y sabrosa.

Buena armonía con la cocina asiática, el arroz caldoso y quesos como el roquefort.



L'Olivera Cooperativa

La Plana, s/n. 25268 Vallbona de les Monges. Lleida

Tel / Fax. +34 973 33 02 76

olivera@olivera.org www.olivera.org