

Agaliu

2015
Vi blanc
DO Costers del Segre



Varietats
Macabeu (100%)



LA TERRA (EL TERRER)

Climatologia i característiques de l'anyada

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

L'anyada de 2015 va tenir un hivern fred habitual, amb un episodi de neu a finals de Febrer, que va compensar la pluviometria molt reduïda de tot l'any (289 mm). L'estiu va ser calorós. Aquests factors van avançar de manera molt important les dates de verema (començant el 26 d'agost i acabant el 5 d'Octubre), i van donar uns fruits ben madurs i amb graus potencials elevats. El dèficit hídric també va reduir de manera notable el volum de la collita.

Parcel·les d'origen

Parcel·les de Vallbona de Les Monges.

EL VI

Elaboració

Collim el raïm manualment i el premsam amb el gra sencer i la rapa. El vi fermenta a temperatura controlada entre 15 i 17°C en bótes de fusta americana (80%) i francesa (20%), amb un percentatge de fusta nova que mai supera el 15%, per respectar el caràcter varietal del Macabeu. Després realitzem una fermentació malolàctica que busca guanyar una sensació de sedositat en boca i aconseguir uns vins més elegants, mantenint sempre una acidesa fresca característica.

La criança es fa sobre les pròpies lies del vi. Aprofitant l'efecte que generen, realitzem durant els 3-4 mesos que dura un battonage setmanal per augmentar-ne el volum de boca i buscar una intergració més fina i elegant de la fusta al vi.

Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 13%
- Acidesa total: 3,3 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,29 g/l
- Sucre residual: 0,35 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 42 mg/l

Notes de tast i harmonies

Color palla pàl·lid amb el ribet verdós, d'aspecte brillant i lípid. Nas subtil i delicat, amb aromes fruitades de fruita blanca (préssec blanc i meló) i tocs dolcents (anís) i de fonoll. En boca és un vi sec i fresc, golós i delicat, amb una entrada amable i saborosa. Bona harmonia amb la cuina exòtica (asiàtica), arrossos caldosos i formatges com el roquefort.



L'Olivera Cooperativa
La Plana, s/n.
25268 Vallbona de Les Monges.
Lleida
Tel / Fax. +34 973 33 02 76

Masia Can Calopa de Dalt
Carretera BV-1468. Km 4,8.
Parc de Collserola
08017 Barcelona.
Tel +34 646 619 188