

Blanc de Marges

2015

Vino blanco
DO Costers del Segre



Variedades

Parellada (46%)
Xarel·lo (33%)
Malvasia (21%)



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 en Vallbona de les Monges. Parellada, Xarel·lo y Malvasia empeltadas sobre 41-B, R-110 y 161-49.

EL VINO

Elaboración

Recogemos la uva manualmente y la prensamos con el grano entero y la rapa. El vino fermenta a temperatura controlada entre 15 y 17°C en barricas de madera húngara con un porcentaje de madera nueva que nunca supera el 15% con el fin de respetar al máximo el carácter varietal de la Parellada. La crianza se hace sobre las lías del vino. Aprovechando el efecto que generan, realizamos durante los 4 meses de crianza un battonage semanal para aumentar su volumen en boca y buscar una integración más fina y elegante de la madera en el vino. Para finalizar, hacemos el coupage en depósitos de acero inoxidable buscando, según la cata, un vino elegante, fresco y original.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 13%
- Acidez total: 3,6 g/l (ác.sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,33 g/l
- Azúcar residual: 0,45 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 47 mg/l

Nota de cata y armonías

Color amarillo paja intenso y brillante. El más fresco de los fermentados en barrica de L'Olivera presenta una nariz compleja y floral (rosa, lirio), con notas de fruta fresca, toques vegetales y un punto de plantas aromáticas que recuerdan al hinojo o la menta. En boca es untuoso y goloso, con un excelente equilibrio entre volumen y frescor. Final largo y fresco, donde aparecen notas especiadas.

Buena armonía con el marisco cocinado o crudo, cocina asiática en general y pescado blanco con cocciones cortas. Excelente acompañante del risotto o el arroz con verduras.



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