Eixaders

2014
Vi blanc
DO Costers del Segre

Varietats
Chardonnay (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.
L'anyada de 2014 va tenir un hivern fred habitual, donada la continentalitat de la nostra zona. La pluviometria de la primavera va ser moderada i ben distribuïda. En aquesta anyada, les temperatures moderades de l'estiu i inicis de tardor i la pluviometria abundant (197 mm) van condicionar enormement les condicions de la collita i van obligar a fer un seguiment molt acurat de les maduracions i a seleccionar estrictament la collita. Les dates de verema van ser les habituals a la nostra zona, començant el 5 de setembre i acabant el 13 d'Octubre.

Parcel·les d'origen i varietats
Parcel·les La Plana, Torre i Comes Euques de Vallbona de les Monges. Chardonnay empeltat sobre 140-Ru i 41-B.

EL VI

Elaboració
Collim el raïm manualment, i el premsem amb el gra sencer i la rapa. El vi fermenta a temperatura controlada entre 15 i 17ºC en barriques de fusta americana (75%) i francesa (25%), amb un percentatge de fusta nova d'un 25%. Després de la fermentació alcohòlica, realitzem en més o menys proporció segons l'anyada, una fermentació malolàctica que permet guanyar una sensació de sedositat en boca i obtenir vins més elegants, mantenint sempre una acidesa fresca característica.
La criança es realitza sobre les lies del vi i, aprofitant l'efecte que generen, realitzem durant els 3-4 mesos de la criança un battonage setmanal per augmentar-ne el volum de boca i buscar una integració més fina i elegant de la fusta al vi.

Dades analítiques
- Grau alcohòlic: 14%
- Acidesa total: 3,3 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,33 g/l
- Sucre residual: 0,30 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 45 mg/l

Notes de tast i harmonies
Color groc palla intens amb reflexos daurats. Bona intensitat en nas on destaquen els tocs de fruita tropical i madura en perfecte equilibri amb els torrats de la fusta i un elegant record de toffee. La boca és franca i varietal, voluminosa, golosa, amb records de vainilla i de fum sobre brioxeria. Vi ample i amb cos, amb un final de boca fresc i persistent.
Bona harmonia amb els formatges cremosos de tipus francès com el brie i el camembert i també amb la pasta gratinada amb beixamel. Company perfecte de la samfaina i dels plats de carn blanca (pollastre, vedella, conill...) com el fricandó.

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