

VINO BLANCO
2017
DO Costers del Segre
Subzona Valls del Riu Corb

Variedades
Macabeo (100%)



V
89

V89 sintetiza nuestra experiencia en la elaboración de vinos blancos desde que empezamos, en 1989. Para hacer este vino, seleccionamos el mejor macabeo de la añada y lo elaboramos en barricas de roble francés.

LA TIERRA

Climatología y características de la añada

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos dulcificados por el viento que llega del mar (la marinada) y que refresca las noches, sobre todo durante la maduración. Las lluvias (350-450mm anuales) se concentran en otoño y primavera. La añada 2017 nos dio un invierno frío y lluvias por encima de la media, con un episodio de nieve inusual a finales de marzo y una helada importante en abril que limitó la producción. Un verano con pluviometría muy escasa hizo avanzar la maduración y también la vendimia, que empezó el 18 de agosto y terminó el 12 de octubre.

Parcelas de origen

Parcelas seleccionadas de Vallbona de Les Monges.

EL VINO

Elaboración

Recogemos la uva manualmente, seleccionando previamente las parcelas. Prensamos con el grano entero y el raspón. El vino fermenta a una temperatura controlada entre 15° y 17° en barricas nuevas de madera francesa. Para elaborar este vino buscamos la mejor tonelería con el objetivo de hacer que la madera sea un ingrediente más, sin causar estridencias, y mantener la elegancia varietal de un Macabeo extraordinario. La crianza se realiza sobre las propias lías del vino y durante los 8 meses que dura hacemos un battonage semanal para aumentar su volumen en boca y alcanzar una integración más fina y elegante de la madera al vino.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 14%
- Acidez total: 3,4 g/l (Ác. sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,42 g/l
- Azúcar residual: 0,62 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 61 mg/l

NOTA DE CATA

Complejo y elegante. Sobresalen las notas de pastelería, aromas cremosos y tostados, con un fondo anisado y fruta blanca madura. En boca es un vino untuoso, redondo y con una buena acidez que mantiene el frescor. Regresan los recuerdos de fruta madura y orejones, con notas especiadas y cítricas y un postgusto largo y persistente. Buena armonía con el pescado graso como el salmón o el atún y todo tipo de arroces, como el de montaña o el arroz cremoso. Compañero perfecto del bacalao a la pil-pil o platos tradicionales como el "trinxat" de col.



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