

AGALIU

Agaliu es una palabra del catalán antiguo que significa esperanza, confianza de poder satisfacer un deseo. Nuestro deseo con este vino es reinterpretar los orígenes buscando nuevas expresiones del Macabeo para conseguir vinos sutiles y complejos a la vez.

VINO BLANCO

2024

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Variedades

Macabeo 100%



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TIERRA

Clima

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos, dulcificados por el viento que, por las tardes, viene del mar (la marinada) y refresca las noches, sobre todo durante el periodo de maduración. Las lluvias, escasas, se concentran en otoño y primavera (350-450 mm anuales).

Parcelas de origen

Viñas de Vallbona de les Monges, en la subzona Valls del Riu Corb de la DO Costers del Segre.

Características de la añada 2024

La añada 2024, al igual que las de 2022 y 2023, fue muy complicada a nivel climático. En nuestra zona, la pluviometría hasta el otoño fue muy escasa, lo que se sumó a la sequía persistente de los dos años anteriores. Esto provocó que, en condiciones de secano, el desarrollo de las plantas fuera más de resistencia que de productividad. Además, la helada de la noche del 23 de abril afectó gravemente los brotes tiernos, especialmente en las viñas situadas en el fondo del valle. Estas condiciones redujeron la productividad a un 20% de la media interanual. A nivel térmico, no adelantamos tanto la vendimia como en las dos últimas añadas y la alargamos un poco más: tuvo lugar entre el 21 de agosto y el 8 de octubre. No obstante, la sequía y la baja humedad favorecieron una uva con un estado sanitario excelente, sin presencia de hongos ni enfermedades.

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica certificada. Cosecha manual y prensa con el grano entero y el raspón. El 65% del mosto fermenta a temperatura controlada (15-17°C) en barrica de roble americano y francés, con un porcentaje de madera nueva que nunca supera el 15%, para respetar el carácter varietal del Macabeo. La crianza se realiza sobre las lías del vino durante 6-8 meses con battonage semanal para aumentar el volumen en boca y buscar una integración más fina y elegante de la madera en el vino. Otra proporción del mosto, del 25%, fermenta en depósito de acero inoxidable y posteriormente hace una crianza de 2 meses en depósito de cemento, buscando un perfil más tensionado, más volumen en boca y un aroma más fresco. Un 6% del mosto ha estado 2 meses en ánfora de gres, para darle más complejidad aromática y más intensidad en boca. Finalmente, un 4% restante del vino fermenta en inoxidable para aportar frescor al coupage final.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 13,07%

Acidez total: 5,2 g/l (ácido sulfúrico)

Acidez volátil: 0,39 g/l

Azúcar residual: 0,3 g/l (glucosa+fructosa)

Sulfuroso total: 63 mg/l

Nota de cata

Color amarillo paja, de aspecto límpido y brillante. Nariz intensa, con aromas de fruta fresca y cítricos y una presencia sutil de la fruta blanca (pera, manzana). Sutil y elegant, sobresalen también notas florales, de flores blancas y flor de naranjo y un punto de miel. En boca es fino y equilibrado, con una buena acidez que le da persistencia. Buena armonía con todo tipo de arroces, mariscos macerados con limón (ceviche) o una las verduras asadas.

Reconocimientos

Guia Peñín:

2023: 91 puntos (añada 2020)

2022: 91 puntos (añada 2019)

2021: 91 puntos (añada 2018)

2020: 91 puntos (añada 2017)

Guia de Vins de Catalunya:

2024: 9,68 puntos (añada 2021)

2021: 9,24 puntos (añada 2018)

2020: 9,5 puntos (añada 2018)

2019: 9,6 puntos (añada 2017)

Decanter, World Wine Awards:

2025: Medalla de plata (añada 2023)

2022: Medalla de plata (añada 2020)

Ecoracimo 2022

Medalla de oro (añada 2020)

Concours Mondial de Bruxelles

Medalla de plata (añada 2020)

Golden Leaf Awards 2015:

Medalla de plata (añada 2014)