

## VI BLANC

2018

DO Costers del Segre  
Subzona Valls del Riu Corb

### Varietats

Parellada (40%) Malvasia (25%)  
Xarel·lo (35%)



# Blanc de Marges

Vallbona és famosa pels seus marges de pedra seca. Aquests murs al voltant dels camps són els últims records d'un passat agrícola. La principal varietat del Blanc de Marges és la Parellada, que creix en les terrasses sostingudes pels murs de pedra seca.

## 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 de mar (la marinada) a les tardes i que refresca les nits, sobretot durant el període de maduració. Les pluges es concentren a la tardor i a la primavera (350-450 mm anuals). L'anyada 2018 es va caracteritzar per ser molt plujosa (625 mm). Això ens va obligar a actuar sovint la vinya per garantir la qualitat. El bon temps durant la verema ens van permetre collir en òptimes condicions, i amb madureses equilibrades. Vam començar la verema el 5 de setembre i la vam acabar el 17 d'octubre.

### Parcel·les d'origen

Parcel·les a Vallbona de les Monges amb ceps empeltats sobre 41-B, R-110 i 161-49.

## EL VI

### Elaboració

Collim el raïm manualment i el premsam amb el gra sencer i la rapa. El vi fermenta a temperatura controlada (15-17°C) en bariques de roure hongarès amb un percentatge de fusta nova que mai supera el 15% per respectar al màxim el caràcter varietal de la Parellada. Criança de 4 mesos sobre les pròpies lies del vi amb battonage setmanal per augmentar-ne el volum de boca i buscar una integració més fina i elegant de la fusta al vi. El cupatge el fem buscant, segons el tast, un vi elegant, fresc i original.

### Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 13,5%
- Acidesa total: 3,5 g/l (Àc. sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,38 g/l
- Sucre residual: 0,5 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 66 mg/l
- PH: 3,27

## NOTA DE TAST

Color groc palla amb reflexos verdosos. En nas és intens i fresc, amb aromes florals, tocs aromàtics frescos (sàlvia, menta) i una presència marcada de la fruita d'os com el préssec de vinya. En boca té molt volum, amb una acidesa que diu frescor i longitud al vi. Final llarg i persistent, on apareixen les notes torrades. Bona harmonia amb tot tipus d'arrossos (arròs cremós, caldós, de tros, rissotto...), els fumats i les carns blanques.



**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