
VI BLANC
2019
DO Costers del Segre
Subzona Valls del Riu Corb

Varietats

Parellada (40%), Xarel·lo (36%),
Malvasia (24%)



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 2019 ens va donar un hivern amb el fred habitual i pluges superiors a la mitjana dels darrers anys. A la primavera i l'estiu es va mantenir la pluviometria habitual i una producció mitjana a les diferents parcel·les, donant com a resultat una maduració equilibrada. La verema va començar el 30 d'agost i va acabar el 15 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: 3,77 g/l (Àc. sulfúric)
 - Acidesa volàtil: 0,42 g/l
 - Sucre residual: 0,8 g/l (glucosa+fructosa)
 - Sulfurós total: 73 mg/l
 - pH: 3,16
-

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
