

2017
Vi blanc
DO Costers del Segre



Varietats
Macabeu (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) 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, i es situen entre els 350 i els 450 mm anuals.

L'anyada de 2017 ens va donar un hivern amb el fred habitual i les pluges acumulades fins al final de l'hivern (octubre-febrer) van ser lleugerament per sobre de la mitjana dels darrers anys. Vam tenir un episodi de neu inusual a finals de març i una glaçada important a finals d'abril que, com a tota Europa, va limitar molt la producció de l'anyada. La pluviometria de la primavera-estiu va ser escassa, això va reduir en general la producció, especialment a les parcel·les menys fèrtils. Aquestes condicions climàtiques van donar uns fruits ben madurs ràpidament, que ens va obligar a avançar molt la verema i collir ràpidament. Vam començar a veremar el 18 d'Agost i el 12 d'Octubre vam acabar. Amb aquestes condicions, vam collir un raïm amb un estat sanitari òptim.

Parcel·les d'origen

Parcel·les seleccionades de Vallbona de les Monges.

EL VI

Elaboració

Collim el raïm manualment, seleccionant-ne prèviament les parcel·les. El premsam amb el gra sencer i la rapa. El vi fermenta a temperatura controlada entre 15 i 17°C en barriques noves de fusta francesa. Per elaborar aquest vi busquem la millor toneleria per aconseguir que la fusta sigui un ingredient més, sense causar estridències i mantenir l'elegància varietal d'un Macabeu extraordinari.

La criança es realitza sobre les pròpies lies del vi i, aprofitant l'efecte que generen, realitzem durant els 8 mesos que dura un battonage setmanal per augmentar-ne el volum en boca i buscar una integració més fina i elegant de la fusta al vi.

Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 14%
- Acidesa total: 3,4 g/l (Àc. sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,42 g/l
- Sucre residual: 0,62 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 61 mg/l

Notes de tast i harmonies

Nas complex i elegant, on sobresurten les notes de brioixeria, tocs cremosos i torrats, amb un fons d'anisats i fruita blanca madura. En boca és un vi untuós, rodó i amb una bona acidesa que en manté la frescor. Retornen els records de fruita madura i les orellanes, amb notes especiades i cítriques i un postgust llarg i persistent. Bona harmonia amb els peixos greixosos com el salmó o la tonyina i tot tipus d'arrossos, com el de muntanya o l'arròs cremós. Company perfecte del bacallà a la pil-pil o plats tradicionals com el trinxat.