

---

# L'Olivera

## Reserva

### Brut Nature

**2011**

Vi escumós

D0 Costers del Segre

---



---

#### Varietats

Macabeu (60%)

Parellada (35%)

Chardonnay (5%)

---

#### 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 marina-da) durant les tardes i que refresca les nits, sobre tot durant el període de maduració.

L'any 2011 es va caracteritzar per alguns episodis de forta calor primaveral, estiuenca i poca pluviometria (283 mm d'octubre 2010 a setembre 2011). La verema es va avançar molt (Inici: 26 d'agost – Final: 23 de Setembre) i la collita en general va ser molt sana i va permetre treballar en molt bones condicions. El conjunt de l'anyada va donar fruits ben madurs i amb graduacions elevades.

##### Parcel·les d'origen, varietats i porta empelts

Parcel·les de Vallbona de les Monges.

Macabeu, Parellada, i Chardonnay empeltades sobre 41-B, 1103-P, R-110 i 161-49.

---

#### EL VI

##### Elaboració

El vi base fermenta a temperatura controlada (17-18 °C) en dipòsits d'acer inoxidable. El cupatge posterior de les varietats Macabeu, Parellada i Chardonnay busca la frescor i l'elegància. El tiratge en ampolla es fa els mesos de febrer i març, amb un repòs en cava, mínim, de 16 mesos a una temperatura que oscil·la entre els 12 i els 15°C, amb les humitats també controlades. El degollament es fa a mà i a temperatura ambient, de manera progressiva i en lots petits. Abans de posar el tap de suro a l'ampolla, l'acabem d'omplir amb el mateix escumós de l'anyada, sense afegir-hi sucres addicionals.

##### Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 11,5%
- Acidesa total: 3,6 g/L
- Sucre residual: 0,21 g/L
- Sulfurós total: 27 mg/L

##### Notes de tast i harmonies

Color groc daurat i de bombolla fina. En aroma, records de flors del bosc, acàcia, meló, pera i notes cítriques que presenten una acidesa equilibrada. En boca és potent i saborós, d'amargor fina. Bona harmonia amb qualsevol tipus de plat salat, ja sigui fresc, arrossos, un aperitiu o milfulls salats. Ideal per una ocasió informal i per prendre a tot hora.



L'Olivera Cooperativa

La Plana, s/n. 25268 Vallbona de les Monges. Lleida

Tel / Fax. +34 973 33 02 76

olivera@olivera.org www.olivera.org