

L'Olivera Reserva Brut Nature

2015

Vi escumós
DO Costers del Segre



Varietats

Macabeu
Parellada

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) durant 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 2015 va tenir un hivern fred habitual, amb un episodi de neu a finals de Febrer, que va compensar la pluviometria molt reduïda de tot l'any (289 mm). L'estiu va ser calorós. Aquests factors van avançar de manera molt important les dates de verema (començant el 26 d'agost i acabant el 5 d'Octubre), i van donar uns fruits ben madurs i amb graus potencials elevats. El dèficit hídric també va reduir de manera notable el volum de la collita.

Parcel·les d'origen

Parcel·les de Vallbona de Les Monges.

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 i Parellada 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 15 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: 12%
- Acidesa total: 2,9 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: <0,18 g/l
- Sucre residual: <2 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 28 mg/l

Notes de tast i harmonies

Color groc daurat amb reflexes brillants i bombolla fina. En nas, records vegetals de fonoll i herba fresca, fruita blanca i notes cítriques sobre un fons de caramel, torrats i brioxeria. En boca és golós, fresc i cítric i retornen les notes de brioxeria. Ideal per a una ocasió informal i per als aperitius a base de canapès, pernills ibèrics i tot tipus d'embotit en general. Ideal amb els canalons de l'àvia o el carpaccio de bou.



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