

# L'Olivera Reserva Brut Nature

2016

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 2016 ens va donar un hivern amb el fred habitual, donada la continentalitat de la nostra zona, si bé les pluges acumulades fins a la fi de l'hivern van ser escasses (un 25% inferiors a la mitjana dels darrers 10 anys). La pluviometria de la primavera va ser abundosa i ben distribuïda però els mesos d'estiu van ser excepcionalment secs, el que va reduir en general la producció, especialment a les parcel·les menys fèrtils. Les temperatures van ser moderades i properes a les mitjanes dels darrers anys. Aquestes condicions climàtiques van donar uns fruits ben madurs i amb un estat sanitari molt bo. El 2016 es va començar a veremar el 30 d'agost i es va acabar el 19 d'octubre.

### 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: 3,2 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,28 g/l
- Sucre residual: 0,38 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 61 mg/l

### Notes de tast i harmonies

Color groc daurat amb reflexes brillants i bombolla fina. En nas, records de fruita blanca (poma, pera) sobre un fons de brioixeria, nata, vainilla i fruita confitada. Poc a poc, apareixen també records anisats de fonoll. En boca és llarg i untuós, i reapareixen els tons cremosos i la fruita d'ós, com el préssec madur. Ideal per a una ocasió informal i per als aperitius salats a base de patés, formatges tipus blau o roquefort i fumats. Company ideal per als carpaccios de peix blau o el tradicional confit d'ànec.



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