

---

# L'Olivera

## Gran Reserva

### Brut Nature

**2008**

Vi escumós  
DO Costers del Segre

---



---

#### Varietats

Macabeu (65%)  
Parellada (30%)  
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, sobretot durant el període de maduració.

L'anyada de 2008 es va caracteritzar per un hivern sec i ventós i la primavera va ser molt plujosa. L'estiu va ser molt suau pel que fa a temperatures, això va provocar una maduració lenta del raïm que va tendir a un equilibri basat en la frescor i l'acidesa.

##### 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 passa per un procés de criança de tres mesos en barrica francesa i americana. El tiratge en ampolla es fa els mesos de febrer i març, amb un repòs en cava, mínim, de 36 mesos a una temperatura constant 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 definitiu a l'ampolla, si és necessari, l'acabem d'omplir amb el mateix escumós de l'anyada, sense afegir-hi sucres addicionals.

##### Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 12%
- Acidesa total: 3,9 g/l
- Sucre residual: 1-2 g/l
- Sulfurós total: 50-60 g/l

##### Notes de tast i harmonies

Color groc daurat, i de bombolla molt fina. En nas és profund i molt suggerent, amb aromes torrades, de mantega, anissats, plàtan molt madur i fruita al forn. En boca té un pas directe, fresc i envoltant. Amb aromes de criança retronasals i amb un postgust llarg i consistent.

Bona harmonia amb plats complexos i amb les postres que tinguin un punt àcid i cremós com la tarta Tatin, el crumble de poma o els fruits secs.



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