
L'Olivera Reserva Superior Brut Nature

2014
Vi escumós
DO Costers del Segre



Varietats
Macabeu
Parellada
Chardonnay

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.

L'anyada de 2014 va tenir un hivern fred habitual, donada la continentalitat de la nostra zona. La pluviometria de la primavera va ser moderada i ben distribuïda. En aquesta anyada, les temperatures moderades de l'estiu i inicis de tardor i la pluviometria abundant (197 mm) van condicionar enormement les condicions de la collita i van obligar a fer un seguiment molt acurat de les maduracions i a seleccionar estrictament la collita. Les dates de verema van ser les habituals a la nostra zona, començant el 5 de setembre i acabant el 13 d'octubre.

Parcel·les d'origen i varietats

Parcel·les de Vallbona de Les Monges.
Macabeu, Parellada i Chardonnay.

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: 3,5 g/l (àc.sulfúric)
- Sucre residual: <2 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 32 mg/l

Notes de tast i harmonies

Color groc daurat i de bombolla finíssima. En nas és sutil i suggerent, amb aromes de criança, notes torrades i de cafè, amb un punt especiat que recorda la regalèssia i el clau. Elegants notes de compota (taronja amarga) sobre un fons de codony, albercoc i brioixeria. En boca té un pas fresc i untuós i retornen els records torrats i de fruits secs, amb un postgust llarg i vibrant.

Bona harmonia amb els formatges tipus gouda i camembert, el peix blau com la tonyina. Acompanyant perfecte del bacallà a la pil-pil o plats tradicionals com unes faves a la catalana.



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