



## Vol d'Ànima de Raimat Rosat

Nuestros vinos se elaboran con las uvas de nuestros propios viñedos, fruto de la experiencia de más de 100 años innovando y que hacen que hoy seamos uno de los referentes más importantes de la viticultura sostenible. Descubre en esta botella el significado de nuestra existencia, que no es otro que compartir contigo todo nuestro conocimiento para ayudarte a descubrir más de este placer que es el vino.

### Vinificación

Se trata de uno de los primeros vinos rosados de España elaborado con un coupage sorprendente y una técnica innovadora en la que se ha mezclado uva tinta Pinot Noir con uva blanca Chardonnay. Sólo se utilizó el primer mosto del prensado, el mosto flor, por cata, bajo la prensa, para conservar la elegancia varietal y no provocar una excesiva extracción de los taninos. Los mostos decantaron a baja temperatura y por separado, y fue la enóloga quien hizo la mezcla final, justo antes de empezar la fermentación a 15 °C, para fusionar esos sabores exóticos de la Chardonnay con los frutos rojos de la Pinot Noir, obteniendo intensas notas de melocotón, nuevos perfiles aromáticos y mayor textura en boca.

### Viticultura

En vendimia los paseos por los viñedos son constantes. El calor y la paulatina maduración de las uvas son nuestra inspiración y día tras día los constantes muestreos nos indican los elementos que necesitamos para elaborar los mejores vinos con nuestra mejor fruta.

### Características sensoriales

Aspecto: Color melocotón pálido.  
Nariz es complejo. Aparecen aromas a frutas rojas (frambuesas, fresas) maduras que se van entremezclando con notas cítricas y tropicales, como de piña y de fruta con hueso, como el melocotón o la nectarina.  
Boca: Vino de una personalidad única; delicado, fresco, con una buena acidez y con volumen. Al final regresan los aromas de melocotón encontrados en nariz.

### Maridaje

Marida a la perfección con pescado azul (atún, salmón o sardinas), platos de pasta, pizza; arroz, tapas, ensaladas de legumbre, verduras, con aves de carne oscura como la codorniz o el faisán.

### Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O. Costers del Segre

VARIETADES:  
Pinot Noir, Chardonnay

ANÁLISIS:  
Grado alcohólico: 12%

Contiene sulfitos

AÑADA:  
2016