

RAIMAT



ABADIA

CABERNET SAUVIGNON • TEMPRANILLO
2010



Raimat practica la viticultura sostenible. Todos los viñedos de Raimat están certificados por el CCPI (Consejo Catalán de la Producción Integrada) como uvas producidas con métodos respetuosos con el medio ambiente y la salud de las personas.

Raimat ha desarrollado políticas medioambientales acogiendo a los Acuerdos Voluntarios en materia de Medio Ambiente, se acoge a la Norma ISO 14001, estándar internacional de gestión medioambiental así como, certificaciones de producción ecológica para su gama de productos ecológicos. Raimat participa activamente en el desarrollo de nuevos sellos y normativas de sostenibilidad. Raimat mira hacia el futuro y vela para un mundo mejor.

REGIÓN DE ELABORACIÓN

D.O. Costers del Segre

VARIETADES

Cabernet Sauvignon, Tempranillo

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Fue un verano seco y caluroso, con noches frías; típicas del clima continental de la zona.

La sanidad fue excelente ya que no existió presencia de enfermedades ni plagas. Todo ello, contribuyó a la obtención de uvas con sabores maduros y aromas a fruta intensos.

VINIFICACIÓN

Se empieza con una vendimia nocturna para conservar los aromas primarios de la fruta. Cuando la uva llega a la bodega, pasa por un intercambiador que baja la temperatura a 15°C, entonces el mosto sigue dos caminos distintos: el estilo normal de elaboración de vino tinto y el que proporcionará un vino más brillante, más afrutado, más vivaz y con más aromas a fruta madura. Se consigue manteniendo la temperatura baja durante 24-48h y fermentando posteriormente a 25°C. Cuando la fermentación ha terminado se envía, este vino, a tanques de acero inoxidable para la fermentación maloláctica.

Este sistema innovador proporciona al enólogo 2 estilos de vino, mezclados, ofrecerán el producto que se desea conseguir: fruta fresca con textura y complejidad.

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 13,5%

NOTA DE CATA

Aspecto: Alta intensidad de color, brillante y vivo, rubí con matiz violáceo.

Aroma: Primario de compota de fruta negra en nariz, con notas especiadas, anisadas, tabaco, balsámico y chocolate negro. Buen equilibrio entre las notas de roble y fruta. Gran complejidad de aromas.

Boca: Entrada elegante con gran volumen, taninos cremosos con larga persistencia, que hacen de éste, un vino muy goloso. Notas de roble y fruta en armonía.

EL CONSEJO DEL ENÓLOGO

No recomendamos ni consideramos necesario decantar este vino. Temperatura de servicio ideal 16-18°C.

Se encuentra en un momento óptimo de consumo, pero se desarrollará favorablemente en botella los próximos dos años.

MARIDAJE

Uno de nuestros vinos más versátiles. Siempre nos hará quedar bien. Es un éxito en la alianza más clásica: carne con vino tinto; las proteínas animales contribuyen a suavizar la estructura tánica del vino. Es también un buen aliado de platos que contienen quesos curados, verduras, legumbres o todo tipo de pasta.