

RAIMAT



CASTELL DE RAIMAT CABERNET SAUVIGNON 2008



Raimat elabora todos sus vinos con uva de su propio viñedo. Porque Raimat apuesta por la calidad y tiene claro que sólo con la mejor uva, se puede elaborar un gran vino. Igualmente Raimat sabe que para obtener la máxima calidad, tiene que innovar: hoy con más de 30 proyectos abiertos es líder en investigación a nivel europeo.

Raimat nace bajo la convicción de que las prácticas agrícolas sostenibles son la mejor garantía del respeto y la conservación del medio natural sin menoscabo del desarrollo de una actividad agrícola productiva y eficaz.

Para conseguirlo, la naturaleza es siempre la mejor aliada. En Raimat trabajamos con ella y no contra ella. La práctica de una viticultura sostenible nos ofrece el poder elaborar vinos de una calidad superior, naturalmente excelente, sin forzar ni alterar el equilibrio del medio ambiente en el que nacen.

Todos los viñedos están certificados por el CCPI (Consell Català de Producció Integrada) como uvas producidas con métodos respetuosos con el medio ambiente y la salud de las personas.

REGIÓN DE ELABORACIÓN

D.O. Costers del Segre

VARIETADES

Cabernet Sauvignon 100%

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

No existió presencia de enfermedades ni plagas, el verano fue seco y caluroso, con noches frías, típico del clima continental de la zona. La fase de maduración se caracterizó por unas temperaturas altas al inicio y más suaves y frescas al final del ciclo. La vendimia se realizó de noche, aprovechando las bajas temperaturas, de manera rápida para así evitar problemas de oxidación de la uva y pérdida de las cualidades de ésta.

VINIFICACIÓN

La fermentación se realiza junto con los hollejos en depósitos de acero inoxidable durante 10 días a una temperatura controlada de 25 - 28°C. Durante este tiempo se realizan remontados con distinta frecuencia, según el momento de fermentación en que se encuentre, para así poder extraer todas las cualidades de esta uva y asegurar una completa fermentación. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se separa el vino de las pieles y posteriormente empieza la fermentación maloláctica.

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 14%

NOTA DE CATA

El nuevo Cabernet Sauvignon de Raimat destaca

por su estilo diferenciado del modelo tradicional. Está pensado para paladares que aprecian la frescura y los aromas a frutas rojas, pero a su vez con una buena estructura. Es un vino complejo, largo en boca y muy versátil.

Aspecto: De un color rojo intenso acompañado por los matices violáceos

Nariz: Gran potencia de aromas, frutas del bosque como la cereza negra, la mora o la grosella que se entrelazan con notas a menta, vainilla, café y chocolate favorecidos por la madera bien integrada.

Boca: Es elegante, con mucho cuerpo y con taninos aterciopelados que acarician la boca. Sin notas verdes ni sensación de sequedad, es un vino con frutas rojas maduras, ahumados, chocolate y vainilla. Persistente, agradable, bien integrado y largo, muy largo.

EL CONSEJO DEL ENÓLOGO

Recomendamos decantar el vino para que coja amplitud. Se encuentra en un momento óptimo de consumo, pero se desarrollará favorablemente en botella los próximos cinco años.

MARIDAJE

Complemento perfecto de platos que contienen quesos curados, carnes rojas y legumbres. Marida muy bien con el solomillo o cualquier plato acompañado con salsas de vino o frutas silvestres. La sugerencia más atrevida es servir una copa de Raimat Cabernet Sauvignon 2008 después de la comida con chocolate.