

RAIMAT



ÁNIMA de RAIMAT

2013



Raimat practica una viticultura sostenible. Todos nuestros viñedos están certificados por el Consejo Catalán de Producción Integrada, y nuestras uvas se convierten así en la mejor materia prima para la elaboración de unos vinos respetuosos con la naturaleza y las personas. Nuestro equipo humano está concienciado con el respeto al Medio Ambiente y participa de todas las mejoras que en este aspecto realizamos. Siguiendo nuestra Política Medioambiental, Raimat ha conseguido la certificación ISO 14001 de Gestión Ambiental, y ha sido la primera bodega en adherirse al Programa de Acuerdos Voluntarios para la Reducción de las Emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI).

REGIÓN DE ELABORACIÓN

D.O. Costers del Segre

VARIEDADES

Chardonnay, Xarel·lo y Albariño

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Las variedades blancas maduraron tarde y lentamente, y la cosecha se extendió durante un largo período de tiempo con el fin de recoger cada viñedo en su punto óptimo de maduración obteniendo así vinos más expresivos con una gran cantidad de frescura e intensidad. El Chardonnay fue cosechado entre principios de septiembre y principios de octubre, y la Albariño a finales de septiembre. Las uvas entraron en la bodega por la noche tomando ventaja de las bajas temperaturas con el fin de evitar la oxidación durante la manipulación y el transporte.

VINIFICACIÓN

Después del prensado, el mosto se enfrió por debajo 10°C de modo que la decantación estática podría tener lugar mientras se preservan sus aromas primarios. A continuación, el mosto fermentó a una temperatura controlada de 14°C durante 2 ó 3 semanas.

Las tres variedades de uva se fermentaron por separado. Después de la fermentación y la clarificación se procedió a realizar la mezcla final.

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 13%

NOTA DE CATA

Aspecto: Amarillo pálido con reflejos verdosos que denotan su juventud y frescura.

Nariz: Muy complejo, notas de fruta amarilla como melocotón y nectarina, blanca como la pera y el melón, se mezclan con notas más cítricas y tropicales que añaden frescura. Estos aromas se entrelazan con notas de flores blancas y hierbas aromáticas mediterráneas.

Sensación en boca: un vino fresco y joven a la par que estructurado y cremoso. En boca destacan las notas de fruta amarilla (melocotón y nectarina), con un final fresco y cítrico, que perdura largo tiempo.

EL CONSEJO DEL ENÓLOGO

Ahora está en su momento óptimo de consumo y se debe mantener a una temperatura de 10 a 15°C.

Servir muy frío.

MARIDAJE

Este vino puede maridar con una amplia gama de alimentos, como pueden ser tapas (chipirones, calamares, bravas, salpicón, ensaladilla rusa, etc.), pastas y arroces cremosos, pescados blancos y mariscos. También ideal con aves.