

RAIMAT



BRUT CHARDONNAY



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.

REGIÓN DE ELABORACIÓN

D.O Cava

VARIETADES

Chardonnay 95%, Pinot Noir 5%

VITICULTURA

Uvas seleccionadas procedentes exclusivamente de los viñedos de Raimat.

Suelos: Pobres, poco profundos, 40-90 cm, de textura gruesa, franco-arcillosos. Se mantiene una cubierta vegetal de especies autóctonas para favorecer la riqueza biológica de los suelos, evitar la erosión y la compactación.

Viticultura: Plantación N-S. Clones seleccionados libres de virus. Formación en PVB (Posición Vertical del Brote). Poda corta. Pases de poda en verde para desbrotar, levantar alambres, deshojado en la cara Norte de las filas.

Riego: Se utilizan técnicas de riego deficitario controlado (RDI) aplicando estrés hídrico en ciertos estadios vegetativos del ciclo de la vid para favorecer la concentración de aromas y sabores.

Control Integrado de Plagas: No se usan insecticidas. El control de la polilla del racimo (*Lobesia Botrana*) se hace mediante técnicas de confusión sexual. Baja presión de mildiu y control del oidio con azufre principalmente. No se aplican antibotyris.

VINIFICACIÓN

Las uvas son vendimiadas en un punto óptimo de maduración para la elaboración de espumosos (alrededor de un grado alcohólico potencial de 10.5% - 11.0%).

Después de prensado, el mosto pasa por un intercambiador de frío para conseguir así que su temperatura descienda a 12°C, lo cual facilita la decantación estática y al mismo tiempo evita la pérdida de aromas. Una vez limpio el mosto, se trasiega a un tanque de acero inoxidable con sistema de frío para realizar una fermentación

controlada entre 16 – 18°C. Una vez finalizada la fermentación alcohólica volvemos a trasegar los vinos para que realicen la fermentación maloláctica.

Una vez terminada, se realizan las mezclas de acuerdo al estilo final de cada espumoso. Los vinos se embotellan junto con el licor de tiraje y pasan a nuestras cavas, donde realizarán una segunda fermentación en botella a una temperatura de unos 14°C. Las botellas permanecerán en las cavas en contacto con la levadura durante un mínimo de 9 meses o hasta que el enólogo considere que el vino tiene el perfil adecuado.

Pasado este tiempo, realizamos el degüelle, separando el vino de la levadura y añadimos el licor de expedición para afinar el estilo del vino.

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 12%

NOTA DE CATA

Aspecto: Brillante. Color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Nariz: Aromas vivaces de frutas cítricas, manzana verde y albaricoque, complementados con notas cremosas.

Boca: Sabores refrescantes a frutas cítricas frescas, manzana verde y melón verde dulce. Textura cremosa y acidez limpia que contribuye a un largo final de boca.

EL CONSEJO DEL ENÓLOGO

Consumir frío (entre 6°-8°C). Si es necesario, enfriar durante un par de horas en una cubitera con agua, sal y hielo. Evitar enfriamientos bruscos en el congelador.

MARIDAJE

La fruta es la protagonista de este vino, que puede ser un excelente aperitivo y también acompañar platos elaborados de pescado, risotos, aves, etc.

*Medalla de Plata en Decanter
Medalla de Bronce en el International Wine Challenge
Medalla de Bronce en el International Wine and Spirit Competition
Segundo mejor espumoso de España en el Concurso La Nariz de Oro
Bacchus de Oro 2010
Medalla de Plata en Effervescents du Monde 2011
Gran Medalla de Oro en CINVE 2013*