

RAIMAT



CASTELL DE RAIMAT XAREL·LO · CHARDONNAY 2011



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

Xarel·lo 50%, Chardonnay 50%

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Debido a las altas temperaturas, la cosecha de Xarel·lo y Chardonnay se adelantó en relación a otros años y fue más corta de lo habitual, con el objetivo de procesar la uva en el momento óptimo de maduración preservando la frescura de su acidez natural y el amplio espectro de intensos aromas de las variedades.

VINIFICACIÓN

Las mejores parcelas se vendimiaron aparte. La fermentación fue lenta en barricas nuevas y a temperatura controlada, dentro de un espacio isotérmico diseñado para este tipo de fermentaciones. Tras la fermentación, se realizó un battonage dos veces por semana, espaciándose después a una vez cada 8 días durante 6 meses. Con este método se consiguen vinos de estructura cremosa, y el Xarel·lo y Chardonnay obtienen un gran sabor en boca, complejidad y profundidad. Parte del Chardonnay y Xarel·lo se fermentó en tanques de acero inoxidable para, en el coupage final, mezclarlo con el componente roble, aportando las notas cítricas y de melocotón maduro.

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 14%

NOTA DE CATA

Color amarillo brillante con destellos verdosos. Aromas intensos a canela, lima, hierbas frescas e indicios de vainilla. Brillante sabor a melocotón fresco maduro, nata, especias y vainilla. El vino tiene textura, mineralidad y un destacado componente cítrico. Ambas variedades se complementan a la perfección. El equilibrio entre fruta intensa y la dulzura del roble deja una impresión muy duradera.

EL CONSEJO DEL ENÓLOGO

El vino se encuentra en su momento óptimo de consumo, aunque se desarrollará favorablemente en botella durante el próximo año. Conservar el vino entre 10 y 15°C, y protegerlo de las oscilaciones térmicas. Es conveniente que la humedad del aire rodee el 70%. El exceso de luz natural puede alterar los sabores.

MARIDAJE

Complemento perfecto de platos que contienen carnes blancas, pescado, arroces y pastas. Marida bien con platos elaborados y delicados.