

RAIMAT



CLAMOR ROSADO 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

Cabernet Sauvignon, Merlot

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La vendimia fue temprana debido a las altas temperaturas, haciendo que la uva llegara a su punto óptimo de maduración antes. Ambas variedades se vendimiaron en base a su madurez fenólica mediante la cata de uvas en el viñedo. La realización de la vendimia en un tiempo más breve permitió mantener una correcta acidez de la uva y la conservación de sus aromas naturales.

VINIFICACIÓN

La vendimia se realizó de noche, aprovechando las bajas temperaturas y de forma rápida, para conservar los aromas primarios. Al llegar a la bodega, tras el despalillado y una vez conseguida una temperatura de 10°C, las uvas siguieron dos direcciones. Las primeras se dirigieron a unos depósitos de acero inoxidable donde maceraron durante 12-18 horas hasta conseguir la extracción de color adecuada. El mosto sangrado se envió a otros tanques donde permaneció hasta que se aclaró y limpió. El mosto limpio, entonces, se fermentó a 14°C para conservar sus aromas.

Las uvas que siguieron la segunda dirección fueron directamente a la prensa, las primeras fracciones se enviaron a un tanque para empezar también la fermentación a 14°C.

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 13,5%

NOTA DE CATA

Aspecto: Rosa-fresa con reflejos violáceos.

Nariz: Cereza y Fresa confitada con notas cítricas de pomelo que aportan frescor.

Boca: Se repiten los sabores de fresa y cereza madura así como aromas tropicales. Acidez de carácter cítrico y limpio que contribuye a su longitud y frescura.

EL CONSEJO DEL ENÓLOGO

No recomendamos ni consideramos necesario decantar este vino. Se encuentra en un momento óptimo de consumo.

MARIDAJE

Complemento perfecto de platos que contienen verduras, carnes blancas, arroces, quesos suaves y pescado. También es un maridaje ideal para platos informales como la pizza, los fritos, la lasaña o los patés.