

RAIMAT



CLAMOR BLANCO 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

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Xarel·lo

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La maduración en las variedades blancas ha sido temprana, realizando la vendimia en un corto periodo de tiempo para así poder conservar los aromas y acidez natural de la uva. La entrada de uva en la bodega se realizó de noche, aprovechando las bajas temperaturas, evitando así oxidaciones en el transporte y procesamiento de la misma.

VINIFICACIÓN

Después del prensado, el mosto pasa por un intercambiador de frío hasta conseguir una temperatura inferior a 10°C para realizar una clarificación estática y al mismo tiempo conservar los aromas primarios. El mosto limpio se trasiega a un tanque de acero inoxidable con sistema de refrigeración para realizar una fermentación controlada a 14°C durante 2 o 3 semanas. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, pasamos a trasegar los vinos, siempre con gas carbónico en los tanques para así evitar su oxidación.

Las tres variedades de uvas son vinificadas de forma separada. Una vez finalizada la fermentación y clarificados los vinos, se procede a elaborar la mezcla.

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 13%

NOTA DE CATA

Aspecto: color amarillo pálido con reflejos verdes
Nariz: frutas cítricas y tropicales, acompañadas de flores blancas.

Boca: fruta intensa, fresca, sabores cítricos, tropicales y otras notas más dulces como melocotón y nectarina. Persistente y largo manteniendo el frescor hasta el final.

EL CONSEJO DEL ENÓLOGO

Se encuentra en un momento óptimo de consumo, la temperatura ideal de conservación es entre 10 y 15°C.

MARIDAJE

Complemento perfecto de platos con pollo, ensaladas frescas, pescados, arroces y pastas.

RAIMAT



VITICULTURA SOSTENIBLE

CLAMOR
BLANCO

COSTERS DEL SEGRE - DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PRODUCT OF SPAIN - PRODUIT D'ESPAGNE

3010
DE VINO