

RAIMAT



VALLCORBA CABERNET SAUVIGNON · SYRAH 2009



Raimat elabora todos sus vinos con uva de su propio viñedo. Además, la práctica de una viticultura sostenible nos ofrece 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 de Raimat están certificados por el CCPI (Consell Català de la 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 70%, Syrah 30%

VITICULTURA

Las uvas de Cabernet Sauvignon proceden exclusivamente de la parcela Vallcorba de suelos ligeros, sueltos, bien drenados, calcáreos y con presencia de gravas. Se mantiene una cubierta vegetal de especies autóctonas para favorecer la riqueza biológica de los suelos y la mejora de su fertilidad.

Las uvas de Syrah proceden de la parcela Tibidabo, de suelos más superficiales, textura fina y compactos. En este caso la cubierta vegetal se ha sembrado con gramíneas de raíces profundas para la mejora de la estructura de los suelos.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Hubo un verano seco y caluroso, con noches frías, típicas del clima continental. La plena madurez fenólica se alcanzó a finales de septiembre para el Syrah, y a principios de octubre para el Cabernet, lo que permitió conseguir mostos concentrados, intensos y sabrosos, con sabores y aromas de bayas maduras.

VINIFICACIÓN

El Cabernet · Syrah se caracteriza por una vinificación respetuosa que busca la expresión frutal y la frescura de los aromas primarios del viñedo con aptitud para la crianza en barricas de roble durante más de 20 meses.

La fermentación se realizó junto con los hollejos en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 28°C. Durante este tiempo se realizaron remontados y delestages con el fin de extraer todas las cualidades de la uva. El cuerpo y la textura se consiguieron manteniendo en contacto las pieles y el vino durante 4 semanas. Después de esta larga maceración, la crianza se realizó en barricas de 225 litros seleccionadas y de distintas

tonelerías, con sólo un objetivo: aportar complejidad a los aromas frutales del vino y procurar un buen envejecimiento. La Fermentación Maloláctica se realizó en las barricas y aportó al vino más volumen y estructura en boca. La elección de las mejores barricas se hizo durante todo el proceso de crianza, apartando aquellas que no evolucionaban correctamente. 82% barrica francesa y 18% americana. 71% barrica de primer año.

Este vino es el resultado de la selección del mejor viñedo, el mejor vino y las mejores barricas. El resultado, un vino con mucha fruta pero con textura, complejidad y estructura.

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 14%

NOTA DE CATA

De capa intensa que demuestra estructura y complejidad. Color rojo cereza con reflejos violáceos. En nariz se encuentran notas de fruta roja madura como la ciruela o la cereza picota. El Cabernet aporta aromas sutiles de olivas negras, que vuelven a aparecer en su paso en boca. La nuez moscada, procedente de la variedad Syrah aporta complejidad al vino. El paso por barricas seleccionadas de distintas tonelerías le ha proporcionado canela, vainilla y notas especiadas a la fruta intensa propia de este vino. En boca destacan el chocolate y el café y se combinan con unos taninos dulces y suaves que al pasar, crean untuosidad y persistencia.

EL CONSEJO DEL ENÓLOGO

Pueden aparecer sedimentos a falta de tratamientos de estabilización. En caso de almacenamientos largos o para separar posibles precipitados de materia colorante o tartratos, recomendamos airear el vino o decantarlo antes de servirlo.

MARIDAJE

La estructura de este vino permite armonizar perfectamente con platos de carne, quesos, caza, legumbres, arroces o pescados elaborados.