



## Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O. Cava

ENVEJECIMIENTO:  
Reserva

VARIETADES:  
Chardonnay 70%, Pinot Noir 30%

ANÁLISIS:  
11,5% alc. vol.  
Contiene sulfitos

## Consejos del enólogo

Consumir frío (entre 6°-8°C).

# Raimat El Cim del Turó

Nuestros cavas se elaboran con las uvas de nuestros propios viñedos, fruto de la experiencia de más de 100 años innovando y que hacen que hoy seamos uno de los referentes más importantes de la viticultura sostenible. Descubre en esta botella el significado de nuestra existencia, que no es otro que compartir contigo todo nuestro conocimiento para ayudarte a descubrir más de este placer que es el cava.

## 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 del 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. Tras ello, 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 15 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 aplicando estrés hídrico en ciertos estadios vegetativos del ciclo de la vid, para favorecer la concentración de aromas y sabores.

## 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. Plantación orientada 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.

Se utilizan técnicas de riego deficitario controlado (RDI). A su vez, un Control Integrado de Plagas, evitando el uso de 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 antibotrytis.

## Características sensoriales

Aspecto: Brillante. Color amarillo pajizo.

Nariz: Aromas a frutas cítricas y manzana verde combinadas con notas a confituras de albaricoque y ligera bollería.

Boca: Sabores a frutas cítricas, manzanas verdes y melón verde. Cava de acidez limpia y untuoso que contribuye a un largo y persistente final de boca.

## Maridaje

Este cava es perfecto como aperitivo o durante una comida con carnes blancas, pescado, arroces y pastas.