



Raimat El Molí

Nuestros vinos 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 vino.

Vinificación

Se seleccionaron las mejores fincas de cabernet y de syrah de Raimat, para hacer este cupage tan especial. Se realizó maceración prefermentativa en frío para potenciar los aromas a fruta y obtener una mejor estructura y color. La fermentación de cada variedad se hizo por separado, en depósitos de acero inoxidable junto con los hollejos durante 10 días a una temperatura controlada entre 25-28°C. Durante este tiempo se realizaron remontados con distinta frecuencia e intensidad, según el momento de fermentación en que se encontraban, para así poder extraer las mejores cualidades de la uva. Una vez acabada la fermentación se mantuvieron en contacto con los hollejos para poder conseguir una mayor extracción de aroma, color y estructura. Finalizada la maceración postfermentativa los vinos se prensaron. Una parte de estos componentes realizó la fermentación maloláctica en barricas y parte en depósito de acero inoxidable, para tener diferentes fracciones. Finalizada la fermentación maloláctica se realizó el coupage final llevando el vino a barricas de roble francés de 225L y 500L de capacidad para una crianza de 20 meses.

se hace mediante técnicas de confusión sexual. Baja presión de mildiu y control del oídio con azufre principalmente. No se aplican antibotrytis.

Características de la añada

La primavera en Raimat fue más fría y húmeda de lo habitual, y ello supuso un retraso en el ciclo de la vid y nos forzó a controlar más las viñas para evitar posibles enfermedades. Por otra parte, el verano fue caluroso y seco, como siempre. Esto propició una maduración progresiva y óptima. La tregua de calor y lluvias durante el mes de agosto propiciaron una lenta maduración de las uvas tintas, que lograron alcanzar una maduración fenólica magnífica.

Características sensoriales

Aspecto: Color cereza picota intenso con ribete violáceos. Capa alta.

Nariz: Destaca por su intensidad predominando los aromas primarios como frutos del bosque y fruta fresca que se entrelazan con balsámicos y notas de cacao, favorecidos por una madera bien integrada.

Boca: Elegante, envolvente, con mucho cuerpo y taninos aterciopelados que le otorgan una buena estructura y un largo recorrido. A su paso por boca aparecen frutos negros y un toque especiado bien integrados a los aromas que le aporta nuestra selección de barricas.

Maridaje

Acompañante perfecto de carnes rojas en salsa de chocolate o frutos negros, guisos de caza y quesos curados así como de postres de mousse de chocolate y frutas rojas, bizcochos con frutos secos y mermeladas pero sin cacaos puros, ya que la tanicidad global sería muy elevada.

Viticultura

Uvas seleccionadas procedentes exclusivamente de los viñedos de Raimat. Suelos 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. Debido a la baja pluviometría de la zona, a la pobreza de los suelos y a la presencia de una cubierta vegetal, se hace imprescindible el riego. Se utilizan técnicas de riego deficitario controlado (RDI) aplicando estrés hídrico en ciertos estadios vegetativos del ciclo de la vid para favorecer la concentración de color, aromas y sabores. No se usan insecticidas. El control de la polilla del racimo



Guía Peñín
2019



Guía ABC
2019



Guía Gourmets
2019

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Costers del Segre

VARIETADES:
Cabernet Sauvignon, Syrah

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 14,5%
Contiene sulfitos

AÑADA:
2018

Consejos del enólogo

No es necesario decantar este vino. Se encuentra en un momento óptimo de consumo aunque se desarrollará favorablemente en botella los próximos dos años.