



Mundus Vini
(Spring
Tasting 2019)

Vinalies
Internationales
s 2019

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Costers del Segre

VARIETADES:
Chardonnay , Xarel·lo, Albariño

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13%
Contiene sulfitos

AÑADA:
2020

Consejos del enólogo

Conservar el vino a unos 15°C protegido de las oscilaciones térmicas. Servir frío.

Raimat El Niu

Y para que marcharse si lo tiene todo en casa. Los suyos y la tierra que le vio crecer, la misma que sobrevuela y le alimenta. Convencida, se quedará en su nido. Mientras, el sol se pone. Y el viñedo, precioso.

Vinificación

Vendimiamos por separado cada una de las variedades durante la noche para que la uva entrara a baja temperatura conservando los aromas varietales evitando además oxidaciones indeseadas. Prensamos de inmediato para después llevar a cabo una clarificación natural a temperaturas bajas durante 24-48h. Una vez limpio el mosto, lo trasegamos a un depósito de acero inoxidable con sistema de frío para realizar una fermentación controlada entre 16 – 18°C con levadura autóctona. Finalizada la fermentación alcohólica, el vino permaneció 4 meses con sus lías para aportar textura y complejidad y posteriormente pasó a crianza en barrica de roble francés durante 9 meses. El coupage final consistió en mezclar estos estilos para dar complejidad al vino, sin alejarse del objetivo inicial: mantener la expresión de la fruta y la frescura con una sutil integración del roble.

Viticultura

Las uvas proceden de tres viñas diferentes: La Chardonnay procede de una parcela que está situada en uno de los "turons" (una pequeña elevación del terreno) de Raimat. Se caracteriza por tener suelos de origen Terciario, muy antiguos (35 millones años), gravosos, sueltos, calcáreos y bien drenados. A la viña se le realiza una poda corta y un ligero pase de espurgura para buscar el máximo equilibrio. Todas las labores se realizan de forma ecológica; de esta forma la uva expresa todo su potencial de forma natural. Todo ello contribuye a obtener uvas Chardonnay de perfil tropical y elevada intensidad. La Albariño procede de una parcela situada en la falda de de los "turons" de Raimat. Su posición y orientación hace que el Cierzo, viento dominante en la zona, se canalice y mantenga esta parcela continuamente aireada lo que contribuye a mantener las uvas sanas de forma natural y se alcancen maduraciones más prolongadas. El resultado de todo ello son albariños

con más cuerpo, intensidad y persistencia que un albariño "clásico". La uva Xarel·lo procede de una parcela situada en el extremo más occidental de Raimat, donde existe el microclima más frío del resto de la propiedad (hasta 2° de diferencia). Los suelos también son más pesados que los situados cerca de los "turons" pero menos profundos. El manejo del viñedo sería el clásico para un Xarel·lo mediterráneo, con podas algo más largas y espurgura más severa. Este Xarel·lo continental es muy interesante por dar vinos con más densidad y perfil aromático de frutas de pepita, característico de la manzana de Lleida.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Aunque la constante en Raimat suele ser la consistencia en las condiciones climáticas, este año ha sido atípico. Superadas las adversidades que presentó el inicio de la primavera con cuantiosas lluvias, tuvimos un clima muy favorable después, con temperaturas suaves y ausencia de lluvias que permitió vendimiar en óptimas condiciones tanto las variedades tempranas como las tardías. Estamos ante una cosecha de gran calidad; los aromas y la frescura de las uvas blancas son magníficos.

Maridaje

Complemento perfecto de platos que contienen carnes blancas, pescados grasos, marisco, arroces, ahumados y quesos de gran carácter.

Periodo de consumo

Se encuentra en un momento óptimo de consumo, aunque se desarrollará favorablemente en botella durante los próximos dos años.



Mundus
Vini
(Spring)



Vinalies
Internatio
nales

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Costers del Segre

VARIETADES:
Chardonnay, Xarel·lo, Albariño

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13%
Contiene sulfitos

AÑADA:
2020

Consejos del enólogo

Conservar el vino a unos 15°C protegido de las oscilaciones térmicas. Servir frío.

Raimat El Niu

Características sensoriales

Aspecto: Color amarillo intenso con reflejos dorados. Limpio, brillante y de lágrima densa.

Nariz: Cautivadora e intensa nariz llena de notas tropicales, como el pomelo, cítricas y de fruta madura entremezcladas con toques florales sobre un fondo de avellana y pan tostado.

Boca: Mantiene la expresión de la fruta y la frescura con una sutil integración del roble. Fresco a la par que estructurado y cremoso. Amplio desarrollo durante su recorrido. Final largo y equilibrado con finos matices tostados. Notable complejidad otorgada por la crianza en barrica y gran evolución en botella.