RAIMAT
VITICULTURA SOSTENIBLE

Guia Vins Catalunya 2017

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Costers del Segre

VARIEDADES:
Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 14% vol
Contiene sulfitos

AÑADA:
2020

Consejos del enólogo

No es necesario decantarlo. Temperatura ideal 16-18ºC. Se encuentra en un momento óptimo de consumo, y se desarrollará favorablemente en botella los próximos dos años.

Vol d'Ànima de Raimat Tinto ECO

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 realiza vendimia nocturna para conservar los aromas primarios de la fruta. Cuando la uva llega a bodega, se enfría a una temperatura de 15ºC.Una parte de la uva se vinifica buscando un perfil de vino más afrutado y fresco. Se consigue manteniendo la temperatura baja durante 24-48h y fermentando posteriormente a 25ºC. La otra parte de la uva fermenta a temperatura más alta para conseguir mayor textura y complejidad en el vino. Estos dos estilos de vino unidos nos ofrecen un vino joven, moderno, con mucha fruta y estructura en boca.

Viticultura

Aunque la constante en Raimat suele ser la consistencia en las condiciones climáticas, 2020 fue un año atípico. Superadas las dificultades 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 son magníficos.

Características sensoriales

Aspecto: Color rojo picota con reflejos púrpura. Capa media. Limpio y brillante.
Nariz: Abundan los aromas primarios a casis, cerezas y granos de granada. Notas balsámicas y florales, violetas. Toques de regaliz negro y coco recién cortado entremezclados con cacao y moka.
Boca: Agradable sabor dulzón al inicio de boca otorgado por el tostado del roble combinado con fruta negra madura. Buena estructura; taninos dulces y suaves pero de gran potencia. Se despliegan los balsámicos sobre un delicado fondo especiado. Largo final.

Maridaje

Puede acompañar bien a platos de caza, setas, carnes y legumbres. Así como embutidos y arroces. Muy versátil.