



# Vol d'Ànima de Raimat Rosé Ecológico

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

La vendimia se realizó de noche, aprovechando las temperaturas más bajas y de forma rápida, para conservar los aromas primarios.

Solo se utilizó el primer mosto del prensado, el mosto flor, por cata, bajo la prensa, para conservar la elegancia varietal y no provocar una excesiva extracción de los taninos.

Los mostos decantaron a baja temperatura y las fermentaciones tuvieron lugar por separado. La fusión de ambas variedades se realizó después entremezclando los frutos rojos de Pinot Noir con la delicadeza de la Garnatxa obteniendo un vino sutil, elegante y complejo en aromas.

## Maridaje

Este vino puede ser el complemento perfecto de platos que contienen verduras, carnes blancas, arroces, quesos suaves y pescado. También es un maridaje ideal para platos informales como la pizza, la lasaña o los patés.

## Viticultura

La vendimia 2021 fue un poco más tardía que las últimas, es decir, es una vendimia como las antiguas. Desde el punto de vista cuantitativo, hemos recogido un 20% menos de producción debido a la afectación de dedos helados en abril en algunas fincas. Desde el punto de vista cualitativo, fue una añada excelente. La carga frutal es equilibrada, los niveles aromáticos y las acideces son excelentes gracias a la maduración lenta, la sanidad fue impecable. Los vinos de 2021 muestran una gran calidad.

## Características sensoriales

Aspecto: Atractivo color rosa pálido amelonado.

Nariz: Complejo y elegante. Aparecen sutiles aromas a frutas rojas (frambuesas, fresas) que se van entremezclando con notas cítricas que marcan su frescor.

Boca: Vino de una personalidad única; delicado, fresco, con una buena acidez y una explosión de sensaciones afrutadas.



Guía Peñín  
2019

## Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O. Costers del Segre

VARIETADES:  
Garnatxa tinta, Pinot Noir

ANÁLISIS:  
Grado alcohólico: 12,5%  
Contiene sulfitos

AÑADA:  
2021

## Consejos del enólogo

Ahora está en su momento óptimo de consumo y se debe mantener a una temperatura de 10 a 14 ° C.

Servir muy frío.