



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Costers del Segre

VARIETADES:
Albariño 100%

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12%
Contiene sulfitos
Apto para veganos

AÑADA:
2022

Consejos del enólogo

Se encuentra en un momento óptimo de consumo. Guardado en buenas condiciones, puede retener sus características durante el próximo año y medio: en posición horizontal, humedad del aire alrededor del 70%, temperatura entre 10 -14°C y sin exposición directa a la luz solar. Servir a temperatura de 8-10°C.

Raimat Albariño ECO

Vino original que mantiene la tipicidad de la variedad aportando unos matices y una complejidad que le confieren una personalidad única.

Vinificación

Las uvas de Albariño proceden de dos viñedos que se vendimian de forma separada cuando la maduración de cada uno está en condiciones óptimas. Las fermentaciones se llevan a cabo con levaduras seleccionadas. Cada componente se fermenta de manera distinta para obtener textura y complejidad. La parcela más fría se fermenta a temperatura baja para conseguir el componente cítrico. La cremosidad proviene de fermentaciones con lías y battonage diario. El vino se conserva en óptimas condiciones hasta el momento de la estabilización, filtrado y embotellado.

Viticultura

Raimat practica la viticultura sostenible. Todos nuestros viñedos están certificados por el CCPI (Consejo Catalán de la Producción Integrada) como uvas producidas con métodos respetuosos con el medio ambiente y la salud de las personas. Uvas de Albariño seleccionadas procedentes exclusivamente de los viñedos de Raimat. Suelos pobres, poco profundos, 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. Clones seleccionados por la propia bodega durante los últimos 15 años, procedentes de varias zonas de Galicia, en los que se ha buscado su adaptación al nuevo medio.

Características de la añada

La vendimia fue muy temprana tras un ciclo de escasa pluviometría. Las altas temperaturas de junio y julio aceleraron el proceso de maduración. Por otra parte, la impresionante sanidad de las uvas facilitó las elaboraciones y nos permitió disfrutar de una vendimia larga. En septiembre las temperaturas recuperaron la normalidad y la maduración se relajó y nos permitió recoger las uvas

con un impresionante equilibrio fenólico. Los vinos, tanto blancos como tintos, de este año se expresan con amplios aromas.

Características sensoriales

Aspecto: brillante, amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Nariz: Gran complejidad aromática; aromas cítricos—lima y pomelo— al inicio. A medida que se va abriendo el vino aparecen notas de fruta de hueso, y sutiles matices de flores blancas sobre un fondo mineral.

Boca: Vino amplio, estimulante, lleno de textura; de carácter continental. Sensación fresca al inicio, con una media boca con algo más de textura y un final largo y refrescante. Las notas que encontramos en nariz se repiten apareciendo en diferentes partes del recorrido. Primero aparecen las más cítricas; en media boca agradables notas de fruta con hueso y al final más floral.

Maridaje

Complemento perfecto de platos que contienen carnes blancas, pescado, mariscos, arroces, y pastas. Ideal para cocinas asiáticas como la japonesa y la tailandesa, tempuras y verduras a la plancha. También para acompañar aperitivos como anchoas, berberechos, salpicón de pulpo, aceitunas, etc.