RAIMAT
VITICULTURA SOSTENIBLE

Turons de La Pleta

La expresión de terruños concretos de nuestras fincas. Pequeñas producciones de vinos de alta calidad con personalidad propia. Rincones escogidos de las mejores viñas dispuestos en las faldas de las colinas de Raimat. Mínima intervención: el viñedo se expresa tal como es. Sólo se actúa cuando es estrictamente necesario. Las podas y las esperguras son mínimas, dando uvas pequeñas y muy intensas, que a su vez dan vinos tan singulares como éste.

Vinificación

Se realiza vendimia manual selectiva de la mejor parcela de este turó, que es una elevación del terreno, y de ella sólo la zona óptima para este producto. La uva se recoge durante la noche, aprovechando las temperaturas más bajas para conservar todos sus aromas, en cajas de 10 kg para evitar que la uva pueda oxidarse y se transporta rápidamente a bodega para ser procesada.Realizamos una maceración pelicular en frío previa al prensado, una clarificación natural a temperaturas bajas durante 24-48h y fermentación controlada. El final de fermentación se lleva a término en foudre de roble francés. Una vez finalizada, trasegamos para retirar las lías más gruesas, dejando las finas para, mediante battonage semanal los primeros meses, aportar textura y complejidad al vino. Posterior crianza de 12 meses en foudre de roble francés sin impacto de madera tostada, buscando preservar la fruta en un vino de larga crianza.

Viticultura

Las uvas proceden de una parcela que está situada en uno de los "turons" de Raimat. Elevados entre 50-100m por encima del valle, ofrecen unas condiciones de cultivo para la viña totalmente diferentes al resto de las zonas de Raimat, más influenciadas por el viento del Cierzo, con más insolación, buen drenaje y oxigenación de raíces (aunque estén limitadas en profundidad por nuestro característico suelo “cervell de gat”). Estas condiciones junto a la presencia de piedras calizas y guijarros en superficie, ayudan a la reflexión de la luz favoreciendo la insolación de las uvas y su perfecta maduración, obteniendo uvas con la máxima expresión de fruta. A la viña, de 21 años de edad, se le realiza una poda corta y un ligero pase de espergura para buscar el máximo equilibrio. la uva expresa todo su potencial de forma natural. Todo ello contribuye a obtener uvas Chardonnay de elevada intensidad.

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.

Características sensoriales

Aspecto: Color amarillo brillante con reflejos verdosos.
Nariz: Elegante y fresca. Intensa nariz en la que predominan aromas de fruta de hueso tipo melocotón y de frutas blancas destacando la manzana madura.
Boca: Entrada amable, equilibrada y fresca, destacando su volumen y textura que le da la crianza en foudre. Vino muy expresivo que mantiene la expresión de la fruta con una sutil y respetuosa integración del roble.

Maridaje

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

Ficha Técnica

VARIEDADES:
100% Chardonnay

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13%
Contiene sulfitos

AÑADA:
2020

Consejos del enólogo

Se encuentra en un momento óptimo de consumo, aunque se desarrollará favorablemente en botella durante los próximos años. Conservar el vino a unos 15ºC protegido de las oscilaciones térmicas. Servir entre 13–15ºC.