



Guía ABC
2016



Guía Vins
Catalunya
2017

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Costers del Segre

VARIETADES:
Chardonnay, Xarel-lo

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13%
Contiene sulfitos
Apto para veganos

AÑADA:
2020

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.

Vol d'Ànima de Raimat Blanco 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

Después del prensado, el mosto se enfrió por debajo 10 °C realizando una decantación estática pudiendo preservar sus aromas primarios.

A continuación, el mosto fermentó a una temperatura controlada de 16°C durante 2 ó 3 semanas. Las dos variedades de uva se fermentaron por separado. Tras los procesos de fermentación y clarificación se procedió a realizar la mezcla final.

Viticultura

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: Amarillo pajizo con reflejos verdosos que denotan su juventud y frescura.

Nariz: Muy complejo. Destacan notas de fruta amarilla como melocotón y nectarina, y blanca, de pera y melón, así como tropicales, todas ellas conferidas por la variedad chardonnay, que se mezclan con notas más cítricas provenientes del albariño que añaden frescura. Estos aromas se entrelazan con toques de flores blancas cedidas por el xarel-lo.

Boca: En boca reaparecen las notas de fruta amarilla que encontrábamos en nariz, con un final fresco y cítrico, de lima limón, que perdura largo tiempo.

Maridaje

Este vino puede maridar con una

amplia gama de alimentos, como pueden ser tapas (chipirones, calamares, bravas, salpicón, ensaladilla rusa, etc.), pastas y arroces cremosos, pescados blancos y mariscos.

También es ideal con aves.