



Mundus Vini
(Spring
Tasting 2019)

Vinales
Internationales
2019

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Costers del Segre

VARIETADES:
Xarel·lo, Chardonnay, Albariño

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13%
Contiene sulfitos

AÑADA:
2019

Consejos del enólogo

Conservar el vino a unos 15°C protegido de las oscilaciones térmicas. Servir frío.

Raimat El Niu de la Cigonya

Y para que marcharse si lo tiene todo en casa. Los suyos y la tierra que le vio crecer, la misma que sobrevuela y le alimenta. Convencida, se quedará en su nido. Mientras, el sol se pone. Y el viñedo, precioso.

Vinificación

Vendimiamos por separado cada una de las variedades durante la noche para que la uva entrara a baja temperatura conservando los aromas varietales evitando además oxidaciones indeseadas. Prensamos de inmediato para después llevar a cabo una clarificación natural a temperaturas bajas durante 24-48h. Una vez limpio el mosto, lo trasegamos a un depósito de acero inoxidable con sistema de frío para realizar una fermentación controlada entre 16 – 18°C con levadura autóctona. Finalizada la fermentación alcohólica, permaneció 4 meses con sus lías para aportar textura y complejidad y posteriormente a barrica de roble francés durante 9 meses. El coupage final consistió en mezclar estos estilos para dar complejidad al vino, sin alejarse del objetivo inicial: mantener la expresión de la fruta y la frescura con una sutil integración del roble.

Viticultura

Las uvas proceden de tres viñas diferentes: La Chardonnay procede de una parcela que está situada en uno de los "turons" (una pequeña elevación del terreno) de Raimat. Se caracteriza por tener suelos de origen Terciario, muy antiguos (35 millones años), gravosos, sueltos, calcáreos y bien drenados. A la viña se le realiza una poda corta y un ligero pase de espurgura para buscar el máximo equilibrio. Todas las labores se realizan de forma ecológica; de esta forma la uva expresa todo su potencial de forma natural. Todo ello contribuye a obtener uvas Chardonnay de perfil tropical y elevada intensidad. La Albariño procede de una parcela situada en la falda de de los "turons" de Raimat. Su posición y orientación hace que el Cierzo, viento dominante en la zona, se canalice y mantenga esta parcela continuamente aireada lo que contribuye a mantener las uvas sanas de forma natural y se alcancen maduraciones más prolongadas. El resultado de todo ello son albariños

con más cuerpo, intensidad y persistencia que un albariño "clásico". La uva Xarel·lo procede de una parcela situada en el extremo más occidental de Raimat, donde existe el microclima más frío del resto de la propiedad (hasta 2° de diferencia). Los suelos también son más pesados que los situados cerca de los "turons" pero menos profundos. El manejo del viñedo sería el clásico para un Xarel·lo mediterráneo, con podas algo más largas y espurgura más severa. Este Xarel·lo continental es muy interesante por dar vinos con más densidad y perfil aromático de frutas de pepita, característico de la manzana de Lleida.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Podríamos considerar la vendimia de 2019 como una de las mejores de los últimos 20 años. La sanidad ha sido excelente con ausencia total de plagas y enfermedades. El verano ha sido seco y no especialmente caluroso, a excepción de alguna pequeña ola de calor al final de la estación. La época de maduración, la más importante, ha sido excepcional. Ausencia casi absoluta de lluvias y noches marcadamente frías, lo que ha permitido vendimiar cada viña en su punto óptimo. Gracias a esta climatología favorable, nuestros blancos son frescos y muy afrutados, con aromas primarios intensos, reflejo de esa sanidad y buena maduración. Anivel productivo se podría considerar un año normal.

Maridaje

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

Periodo de consumo

Se encuentra en un momento óptimo de consumo, aunque se desarrollará favorablemente en botella durante los próximos dos años.



Mundus
Vini
(Spring)



Vinalies
Internatio
nales

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Costers del Segre

VARIETADES:
Xarel·lo, Chardonnay, Albariño

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13%
Contiene sulfitos

AÑADA:
2019

Consejos del enólogo

Conservar el vino a unos 15°C protegido de las oscilaciones térmicas. Servir frío.

Raimat El Niu de la Cigonya

Características sensoriales

Aspecto: Color amarillo intenso con reflejos dorados. Limpio, brillante y de lágrima densa.

Nariz: Cautivadora e intensa nariz llena de notas tropicales, como el pomelo, cítricas y de fruta madura entremezcladas con toques florales sobre un fondo de avellana y pan tostado.

Boca: Fresco a la par que estructurado y cremoso. Amplio desarrollo durante su recorrido. Final largo y equilibrado con finos matices tostados. Notable complejidad otorgada por la crianza en barrica y gran evolución en botella.