



# RAIMAT



## VECPRD Raimat Chardonnay

### Región de elaboración:

D.O. Costers del Segre

### Variedades:

Chardonnay	95%
Pinot Noir	5%

### Viticultura:

Uvas seleccionadas procedentes exclusivamente de los viñedos de Raimat.

Suelos: Pobres, poco profundos, 40-90 cm, 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.

Viticultura: Plantación N-S. Clones seleccionados libres de virus. Formación en PVB (Posición Vertical del Brote). Poda corta. Pases de poda en verde para desbrotar, levantar alambres, deshojado en la cara Norte de las filas.

Riego: Se utilizan técnicas de riego deficitario controlado (RDI) aplicando estrés hídrico en ciertos estadios vegetativos del ciclo de la vid para favorecer la concentración de aromas y sabores.

Control Integrado de Plagas: No se usan insecticidas. El control de la polilla del racimo (Lobesia Botrana) se hace mediante técnicas de confusión sexual. Baja presión de mildiu y control del oidio con azufre principalmente. No se aplican antibotrytis.

### Vinificación:

Las uvas son vendimiadas en un punto óptimo de maduración para la elaboración de espumosos (alrededor de un grado alcohólico potencial de 10.5% - 11.0 %

Después de prensado, el mosto pasa por un intercambiador de frío y conseguir así que su temperatura descienda a 12°C, lo cual facilita la decantación estática y al mismo tiempo evita la pérdida de aromas. Una vez limpiado el mosto, se trasiega a un tanque de acero inoxidable con sistema de frío para realizar una fermentación controlada entre 16 – 18°C. Una vez finalizada la fermentación alcohólica volvemos a trasegar. Los vinos para que realicen la fermentación maloláctica.

Una vez que los vinos han terminado la FML, se realizan las mezclas de acuerdo al estilo final de cada espumoso. Los vinos se embotellan junto con el licor de tiraje y pasan a nuestras cavas, donde realizarán una segunda fermentación en botella a una temperatura de unos 14°C. Las botellas permanecerán en las cavas en contacto con la levadura durante un mínimo de 9 meses o hasta que el enólogo considere que el vino tiene el perfil adecuado.

Pasado este tiempo, realizamos el degüelle, separando el vino de la levadura y añadimos el licor de expedición para afinar el estilo del vino.

### Analítica:

Grado alcohólico:..... 12.0%

### Nota de cata:

Aspecto: Brillante. Color amarillo pajizo con reflejos verdosos

Nariz: Aromas vivaces de frutas cítricas, manzana verde y albaricoque, complementados con notas cremosas.

Boca: Sabores refrescantes a frutas cítricas frescas, manzana verde y melón verde dulce. Textura cremosa y acidez limpia que contribuye a un largo final de boca

### El consejo del enólogo:

Consumir frío (entre 6º-8ºC). Si es necesario, enfriar durante un par de horas en una cubitera con agua con sal y hielo. Evitar enfriamientos bruscos en el congelador.

### Conservación / potencial de envejecimiento:

Mantener en un lugar fresco sin exponer directamente a la luz. Se encuentra en un momento óptimo de consumo. Se puede almacenar verticalmente.

### Maridaje:

La fruta es la protagonista de este vino, que puede ser un excelente aperitivo y también acompañar platos elaborados de pescado, risotos, aves, etc.

