



# RAIMAT



## Raimat Viña 32 Cabernet Sauvignon

**Región de elaboración:**  
D.O. Costers del Segre

**Variedades:**  
Cabernet Sauvignon..... 100%

**Viticultura:**  
Uvas seleccionadas procedentes exclusivamente de los pagos de Raimat.  
Suelos: suelo franco-arenoso, con predominio de gravas, dando como resultado un perfil moderadamente profundo, suelto, bien drenado y aireado; lo que le transfiere a la viña un vigor moderado, baya pequeña y óptimo equilibrio. 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 VSP. Poda corta. Pases de poda en verde para desbrotar, levantar alambres, deshojado en la cara Norte de las filas y aclareo de racimos.

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 color, aromas y sabores.

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

**Características de la añada:**  
Hubo un verano seco y caluroso, con noches frías; típico del clima continental de la zona. Al estar en suelos más cascajosos, la madurez fenólica de este Cabernet se alcanzó antes. La vendimia se realizó de noche, aprovechando las bajas temperaturas, de manera rápida para así evitar problemas de oxidación de la uva y pérdida de cualidades de esta. Las uvas de esta añada destacan por su intensidad de fruta madura, tanto en pulpa como en piel, lo que favorece maceraciones más prolongadas

**Vinificación:**  
La fermentación se realiza junto con los hollejos en depósitos de acero inoxidable durante 10 días a una temperatura controlada de 28°C. Durante este tiempo se realizan toda una serie de remontados para así poder extraer todas las cualidades de esta uva y asegurarse de una fermentación completa. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se realizara una clarificación con clara de huevo. Posteriormente será trasegado a las barricas de roble americano y francés seminuevo teniendo lugar la fermentación maloláctica y donde permanecerá durante 18 meses. Tras su paso por bodega envejece en botella en nuestras cavas.

**Analítica:**  
Grado alcohólico:..... 13.3 %  
Acidez total (en tartárico):..... 5.00 gr/l  
Azúcares residuales:..... 1.38 gr/l

**Nota de cata:**  
Aspecto: Brillante y transparente. Color rojo intenso con algún reflejo teja que denotan el paso por bodega.  
Nariz: Aromas intensos a frutas rojas y chocolate. Aromas a crianza especiados y ahumados. Un aroma limpio, fresco e intenso.  
Boca: entrada elegante y redondo en boca. Encontramos de nuevo esos aromas de frutas rojas maduras y de crianza como chocolate, especias, ahumados y frutos secos. Persistente y agradable con un tanino bien integrado y elegante.

**El consejo del enólogo:**  
No recomendamos ni consideramos necesario decantar este vino.  
Conservación / potencial de envejecimiento:  
Se encuentra en un momento óptimo de consumo, pero se desarrollara favorablemente en botella los próximos dos años.

**Maridaje:**  
Complemento perfecto de platos que contienen quesos curados, carnes rojas, legumbres y algunas carnes rojas.

