

RASIM Vipansit

Rasim és el nom que rebia el raïm a Perpinyà al segle XIV i l'origen de les paraules raïm, en català, i raisin, en francès. Rasim és també el nom del projecte que neix de la col·laboració amb el dissenyador català Claret Serrahima per elaborar dos vins dolços a Vallbona de les Monges.

VI BLANC NATURALMENT DOLÇ 2017

DO Costers del Segre
Subzona Valls del Riu Corb

Varietats

Garnatxa Blanca (88%), Malvasia (12%)



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TERRA

Clima

El clima és mediterrani continental, amb hiverns freds i secs i estius calorosos, dulcificats pel vent de mar (la marinada) a les tardes i que refresca les nits, sobretot durant el període de maduració. Les pluges es concentren a la tardor i a la primavera (350-450 mm anuals).

Parcel·les d'origen

Vinyes de la partida dels boscos de Nalec, a la subzona Valls del Riu Corb de la DO Costers del Segre. Paisatges de parcel·les caracteritzades pels marges de pedra seca, que delimiten les vinyes i conserven la fertilitat dels sòls i l'eficiència de l'aigua.

Sòls

Sòls argilocalcaris amb nivells de pedregositat i profunditats variables.

Característiques de l'anyada 2017

L'anyada 2017 ens va donar un hivern fred i pluges per sobre la mitjana, amb un episodi de neu inusual a finals de març i una glaçada important a l'abril que va limitar la producció. Un estiu amb pluviometria molt escassa va fer avançar la maduració i també la verema, que va començar el 18 d'agost i va acabar el 12 d'octubre.

EL VI

Viticultura i elaboració

Viticultura de secà ecològica. Verema manual i pansificació a l'ombra, en un llit de palla, durant 2-3 mesos per concentrar de manera natural els sucres i fins arribar a una graduació alcohòlica potencial d'entre un 20 i un 23%. A continuació, seleccionem el raïm, el premsam i n'obtenim un most concentrat que després fermenta en dipòsit d'acer inoxidable a temperatura controlada (18-20°C). Atutrem la fermentació quan, segons tast i analítica, aconseguim uns sucres residuals entre 90 i 130 g/l.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 15%
Acidesa total: 3,7 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 1,12 g/l
Sucre residual: 95,8 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfurós total: 144 mg/l

Nota de tast

Color daurat i de llàgrima lenta. En nas és complex, amb aromes de codony, una presència destacada de mel amb tocs cítrics, records de fruita d'os madura (albercoc, préssec), almívar (pinya) i un punt balsàmic. En boca retornen les notes de fruita d'os, en un vi untuós i amb un bon equilibri entre la frescor i la dolçor. Bona harmonia amb els plats a base de paté o foie, els formatges semi-curats i de pasta tova i els plats amb punts salins. Company perfecte dels postres amb un punt cítric o làctic, a base de vainilles o de fruita blanca o de pinyol.

Reconeixements

Guia Peñín:

2022: 92 punts (anyada 2017)
2021: 92 punts (anyada 2017)
2020: 92 punts (anyada 2016)
2019: 90 punts (anyada 2015)
2012: 89 punts (anyada 2009)

Guia de Vins de Catalunya:

2021: 9,48 punts (anyada 2017)

Grenaches du Monde:

2021: Medalla d'or (anyada 2018)
2020: Medalla de plata (anyada 2017)

International Wine Awards 2019:

Great Gold medal (anyada 2016)

Tassello d'Oro 2017:

2n premi Ex-aequo (anyada 2015)