

# RASIM Vipansit

*Rasim es el nombre que recibía la uva en Perpinyà, en el siglo XIV, y es el origen de las palabras raïm, en catalán, y raisin, en francés. Rasim es también el nombre del proyecto que nace de la colaboración con el diseñador catalán Claret Serràhima para elaborar dos vinos dulces en Vallbona.*

## VINO BLANCO NATURALMENTE DULCE 2018

DO Costers del Segre  
Subzona Valls del Riu Corb

### Variedades

Garnacha Blanca (55%), Malvasía (27%),  
Xarello (18%)



**L'Olivera**  
CULTURA DE MARGES

## LA TIERRA

### Clima

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos, dulcificados por el viento que, por las tardes, viene del mar (la marinada) y refresca las noches, sobre todo durante el período de maduración. Las lluvias, escasas, se concentran en otoño y primavera (350-450 mm anuales).

### Parcelas de origen

Viñas de la partida de los bosques de Nalec, en la subzona Valls del Riu Corb de la DO Costers del Segre. Paisajes de parcelas caracterizadas por los márgenes de piedra seca, que delimitan las viñas y conservan la fertilidad de los suelos y la eficiencia del agua.

### Suelos

Suelos arcillocalcáreos con niveles de pedregosidad y profundidad variables.

### Características de la añada 2018

La añada 2018 se caracterizó por ser muy lluviosa (625 mm). Eso nos obligó a actuar frecuentemente en la viña para garantizar la calidad. El buen tiempo durante la cosecha nos permitió vendimiar en óptimas condiciones y una madurez equilibrada. Empezamos la vendimia el 5 de septiembre y terminamos el 17 de octubre.

## EL VINO

### Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica certificada. Vendimia manual y pasificación a la sombra, en un lecho de paja durante 2-3 meses, a fin de concentrar de manera natural los azúcares hasta llegar a una graduación alcohólica potencial de entre un 20 y un 23%. A continuación, seleccionamos la uva, la prensamos y obtenemos un mosto concentrado que después fermenta en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada (18-20°C). Paramos la fermentación cuando, según cata y analítica, conseguimos unos azúcares residuales de entre 90 y 130 g/l.

### Datos analíticos

Grado alcohólico: 13%  
Acidez total: 4,68 g/l (ácido sulfúrico)  
Acidez volátil: 0,82 g/l  
Azúcar residual: 94,4 g/l (glucosa+fructosa)  
Sulfuroso total: 114 mg/l  
pH: 3,18

### Nota de cata

Color dorado y de lágrima lenta. En nariz es complejo, con aromas de membrillo, una presencia destacada de miel con toques de cítricos, recuerdos de fruta de hueso madura (albaricoque, melocotón), almíbar (piña) y un punto balsámico. En boca retornan las notas de fruta de hueso, en un vino untuoso y con un buen equilibrio entre frescor y dulzura. Buena armonía con los platos a base de paté o foie, los quesos semicurados y de pasta blanda y los platos con puntos salinos. Compañero perfecto de los postres con un punto cítrico o láctico, a base de vainillas o de fruta blanca o de hueso.

### Reconocimientos

#### Guía Peñín:

2022: 92 puntos (añada 2017)  
2021: 92 puntos (añada 2017)  
2020: 92 puntos (añada 2016)  
2019: 90 puntos (añada 2015)  
2012: 89 puntos (añada 2009)

#### Guía de Vins de Catalunya:

2021: 9,48 puntos (añada 2017)

#### Grenaches du Monde:

2021: Medalla de oro (añada 2018)  
2020: Medalla de plata (añada 2017)

#### International Wine Awards 2019:

Great Gold medal (añada 2016)

#### Tassel·lo d'Oro 2017:

2º premio Ex-aequo (añada 2015)