

# RASIM *Vimadur*

*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 TINTO NATURALMENTE DULCE

2018

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

### Variedades

Garnacha (100%)



**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 Denominación de Origen 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. Vino dulce elaborado por sobremaduración en la cepa y posterior pasificación en la viña. La uva se despalilla, se chafa y fermenta en depósitos de acero inoxidable de 500 litros a una temperatura controlada de entre 20 y 25°C. Al inicio de la fermentación practicamos un *pigeage* manual intenso que vamos suavizando progresivamente a medida que avanza el proceso. La cata y los datos analíticos de los azúcares residuales determinan el momento del descubado, y es entonces cuando paramos la fermentación.

### Datos analíticos

Grado alcohólico: 15%  
Acidez total: 4,36 g/l (ácido sulfúrico)  
Acidez volátil: 1,06 g/l  
Azúcar residual: 72 g/l (glucosa+fructosa)  
Sulfuroso total: 51 mg/l  
pH: 3,20

### Nota de cata

Color rojo-granate de gran intensidad. En nariz sobresalen los aromas de fruta roja (moras, frambuesas) y notas balsámicas. En boca es denso y goloso y regresan los recuerdos de fruta roja y los balsámicos, con notas de regaliz en un vino ágil y fresco con una buena acidez que le da longitud. Es el compañero perfecto de los postres que mezclan sabores dulces y amargos, o postres a base de frutas rojas o chocolate amargo. También acompaña a la perfección los platos agridulces, los quesos azules y curados secos o platos más elaborados como el *magret* de pato.

### Reconocimientos

Guía Peñín:  
2023: 91 puntos (añada 2018)  
2022: 90 puntos (añada 2017)  
2020: 90 puntos (añada 2016)  
2019: 90 puntos (añada 2015)  
2012: 88 puntos (añada 2009)

Grenaches du Monde 2021:  
Medalla de oro (añada 2018)

International Wine Awards 2019:  
Great Gold medal (añada 2016)