

RASIM *Vimadur*

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 NEGRE NATURALMENT DOLÇ 2018

DO Costers del Segre
Subzona Valls del Riu Corb

Varietats

Garnatxa 100%



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 2018

L'anyada 2018 es va caracteritzar per ser molt plujosa (625mm). Això ens va obligar a actuar sovint a la vinya per garantir-ne la qualitat. El bon temps durant la verema ens va permetre collir en òptimes condicions i amb madureses equilibrades. Vam començar la verema el 5 de setembre i la vam acabar el 17 d'octubre.

EL VI

Viticultura i elaboració

Viticultura de secà ecològica. Vi dolç elaborat per sobremaduració al cep i posterior pansificació a la vinya. El raïm es desrapa, s'aixafa i fermenta en dipòsits d'acer inoxidable de 500 litres a una temperatura controlada d'entre 20 i 25 °C. Durant l'inici de la fermentació fem un *pigeage* manual intens que anem suavitzant progressivament a mesura que avança el procés. El tast i les dades analítiques dels sucres residuals determinen el moment del desencubtat, i és llavors quan aturem la fermentació.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 15%
Acidesa total: 4,36 g/l (àcid sulfúric)
Acidesa volàtil: 1,06 g/l
Sucre residual: 72 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfurós total: 51 mg/l
pH: 3,20

Nota de tast

Color vermell-grana de gran intensitat. En nas sobresurten les aromes de fruita vermella (mores, gerds) i notes balsàmiques. En boca és dens i golós i retornen els records de fruita vermella i els balsàmics, amb notes de regalèssia i pegadolça en un vi àgil i fresc i amb una bona acidesa que li dona longitud. És el company perfecte de les postres que mesclen dolçor i amargor o postres a base de fruites vermelles o xocolata amarga. També acompanya a la perfecció els plats agredolços, formatges blaus i curats secs o plats més elaborats com el magret d'ànec.

Reconeixements

Guia Peñín:

2023: 91 punts (anyada 2018)
2022: 90 punts (anyada 2017)
2020: 90 punts (anyada 2016)
2019: 90 punts (anyada 2015)
2012: 88 punts (anyada 2009)

Grenaches du Monde 2021:

Medalla d'or (anyada 2018)

International Wine Awards 2019:

Great Gold medal (anyada 2016)