

RASIM Vipansit

2015

Vino blanco
naturalmente dulce
DO Costers del Segre



Variedades

Garnatxa Blanca 70%
Xarel·lo 25%
Malvasia 5%

LA TIERRA (EL TERRUÑO)

Climatología y características de la añada

El clima és mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos suavizados por la brisa que llega desde el mar (marinada) hacia el atardecer y que refresca las noches, sobre todo durante el periodo de maduración. Las lluvias se concentran en otoño y primavera, y se sitúan entre los 350 y los 450 mm anuales.

En la añada 2015 tuvimos un invierno frío habitual, con un episodio de nieve a finales de febrero que compensó la escasa pluviometría de todo el año (289 mm). El verano fue caluroso. Estos factores avanzaron de forma muy importante las fechas de vendimia (empezando el 26 de agosto y terminando el 5 de octubre), y dieron una fruta muy madura y grados potenciales elevados. El déficit hídrico también redució de forma muy notable el volumen de la cosecha.

Parcelas de origen y variedades

Garnatxa blanca, Xarel·lo y Malvasia empeltadas sobre R-110, de la partida de los bosques de la finca de Nalec.

EL VINO

Elaboración

La uva pasifica a la sombra, sobre un lecho de paja, durante el tiempo necesario para que concentren de forma natural sus azúcares y hasta alcanzar una graduación alcohólica potencial de un 20%-23%. Este proceso dura entre 2 y 3 meses. Después seleccionamos cuidadosamente las uvas y eliminamos los granos dañados. Después prensamos la uva en la prensa neumática y de ella obtenemos un mosto concentrado que se pone ulteriormente a fermentar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada entre 18° y 20° C. Se trata de un proceso lento y difícil porque las levaduras actúan en condiciones hostiles. Detenemos la fermentación cuando, de acuerdo con la cata y la analítica, se consiguen unos azúcares residuales entre 150 y 200 g/l. Durante los meses siguientes preparamos el vino para embotellar.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 14%
- Acidez total: 4,3 g/l (ácido sulfúrico)
- Acidez volátil: 0.71 g/l
- Azúcar residual: 125 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 120 mg/l

Notes de cata y armonías

Color dorado y de lágrima lenta. En nariz es intenso, con aromas de membrillo y pasa, notas cítricas que recuerdan al pomelo y con recuerdos de miel. En boca es amplio, fresco y presenta una excelente acidez, con un final largo y persistente. Aquí regresan los recuerdos de pomelo y miel en un vino que denota franqueza y coherencia entre nariz y boca.

Buena armonía con el foie, los quesos artesanos y de cierta potencia aromática y con el toque dulce de los postres de fruta como el "trottoir" (hojaldre, crema y fruta) o el "clafoutis" de melocotón y albaricoque.



L'Olivera Cooperativa
La Plana, s/n.
25268 Vallbona de les Monges.
Lleida
Tel / Fax. +34 973 33 02 76

Masia Can Calopa de Dalt
Carretera BV-1468. Km 4,8.
Parc de Collserola
08017 Barcelona.
Tel +34 646 619 188