
RASIM

Vipansit

2013
Vi blanc
naturalment dolç
DO Costers del Segre



Varietats

Garnatxa Blanca
Xarel·lo
Malvasia

LA TERRA (EL TERRER)

Climatologia i característiques de l'anyada

El clima és mediterrani continental, amb hiverns freds i secs i estius calorosos dulcificats pel vent que bufa del mar (la marinada) durant les tardes i que refresca les nits, sobretot durant el període de maduració.

L'anyada 2013 va tenir un hivern relativament fred (amb una nevada lleu a finals de febrer), fruit de la continentalitat de la nostra zona. La pluviometria de la primavera-estiu va ser moderada (336 mm) i el desenvolupament de les plantes va ser adequat. Les temperatures de l'estiu i inicis de tardor van ser suaus durant el dia i amb nits fresques, el que va provocar una maduració lenta del raïm que va tendir a un equilibri basat en la frescor i l'acidesa. Això va provocar una verema més tardana de la mitjana, començant el 17 de setembre i acabant excepcionalment per la nostra zona el 14 de novembre. L'absència de pluges durant aquest període va donar una verema en òptimes condicions sanitàries i un molt bon equilibri entre els diferents paràmetres (sucres, acidesa, compostos aromàtics, polifenols).

Parcel·les d'origen i varietats

Garnatxa blanca, Xarel·lo i Malvasia empeltades sobre R-110, de la partida dels boscos del tros de Nalec.

EL VI

Elaboració

El raïm pansifica a l'ombra, en un llit de palla, el temps necessari per concentrar de manera natural els sucres i fins arribar a una graduació alcohòlica potencial d'entre un 20 i un 23%. Aquest procés acostuma a allargar-se entre 2 i 3 mesos. Després seleccionem el raïm amb cura i n'eliminem els grans malmesos per la podridura. Feta la selecció, aixafem i premem el raïm a la premsa pneumàtica. N'obtenim un most concentrat que després fermenta en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada d'entre 18 i 20°C. És un procés lent i difícil perquè els llevats treballen en condicions hostils. Aturem la fermentació quan, segons tast i analítica, aconseguim uns sucres residuals entre 150 i 200 g/L. Durant els mesos següents, preparem el vi per embotellar.

Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 12'5%
- Acidesa total: 4,6 g/L (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: >1,5 g/L
- Sucre residual: 279 g/L (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 122 mg/L

Notes de tast i harmonies

Color daurat i de llàgrima lenta. En nas és intens, amb aromes de confitura de codony i pansa, notes cítriques que recorden a l'aranja i amb records de mel. En boca és ampli, fresc i presenta una excel·lent acidesa, amb un final llarg i persistent. Aquí retornen els records de codony i de mel en un vi que denota franquesa i coherència entre nas i boca.

Bona harmonia amb el foie de fetge d'ànec, amb els formatges artesans i de certa potència aromàtica, i amb el toc dolç de les postres fetes amb fruita com el "trottoir" (pasta de full, crema i fruita) o el "clafoutis" de préssec o albercoc.



L'Olivera Cooperativa

La Plana, s/n. 25268 Vallbona de les Monges. Lleida

Tel / Fax. +34 973 33 02 76

olivera@olivera.org www.olivera.org