

RASIM

Vipansit

2015

Vi blanc
naturalment dolç
DO Costers del Segre



Varietats

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

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. Les pluges es concentren a la tardor i a la primavera, i es situen entre els 350 i els 450 mm anuals.

L'anyada de 2015 va tenir un hivern fred habitual, amb un episodi de neu a finals de Febrer, que va compensar la pluviometria molt reduïda de tot l'any (289 mm). L'estiu va ser calorós. Aquests factors van avançar de manera molt important les dates de verema (començant el 26 d'agost i acabant el 5 d'Octubre), i van donar uns fruits ben madurs i amb graus potencials elevats. El dèficit hídric també va reduir de manera notable el volum de la collita.

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: 14%
- Acidesa total: 4,3 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0.71 g/l
- Sucre residual: 125 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 120 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

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