

---

# RASIM

## Vimadur

2013

Vino tinto  
naturalmente dulce  
DO Costers del Segre

---



---

### Variedades

Garnatxa negra (100%)

---

### LA TIERRA (EL TERRUÑO)

#### Climatología y características de la añada

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos suavizados por la brisa que llega desde el mar (La marinada) al atardecer y que refresca las noches, sobre todo durante el periodo de maduración.

La añada de 2013 tuvo un invierno relativamente frío (con una leve nevada a finales de febrero), fruto de la continentalidad de nuestra zona. La pluviometría en primavera y verano fue moderada (336 mm) y el desarrollo de las plantas fue el adecuado. Las temperaturas de verano y principios de otoño fueron suaves durante el día, con noches frescas. Esto provocó una maduración lenta de la uva que tendió a un equilibrio basado en el frescor y la acidez. Este hecho propició una vendimia más tardía de lo habitual, empezando el 17 de septiembre y terminando, de forma excepcional en nuestra zona, el 14 de noviembre. La ausencia de lluvia durante este periodo dio como resultado una vendimia en condiciones sanitarias óptimas y un perfecto equilibrio entre los distintos parámetros (azúcares, acidez, compuestos aromáticos, polifenoles).

#### Parcelas de origen y variedades

Parcela de Nalec.

Garnatxa negra de selección masal injertada sobre R-110.

---

### EL VINO

#### Elaboración

Vino dulce elaborado por sobremaduración en la cepa y ligera pasificación en cajitas a la sombra. Se procede a chafar la uva, se desrapa y se pone a fermentar en depósitos de acero inoxidable de 500 litros a una temperatura controlada que oscila entre 20° y 25°C. Al inicio de la fermentación realizamos un pigeage manual intenso que vamos suavizando progresivamente conforme avanza el proceso. La cata y los datos analíticos de los azúcares residuales determinan el momento del desencubado y es entonces cuando detenemos la fermentación.

#### Datos analíticos

- Grado alcohólico: 15%
- Acidez total: 3,5 g/l (ácido sulfúrico)
- Acidez volátil: 1,16 g/l
- Azúcar residual: 114 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 52 mg/l

#### Notas de cata y armonías

Color intenso y hermoso, de cereza madura. Con aromas de caramelo y mermelada de frambuesas y ligeras notas especiadas con un toque balsámico. En boca es goloso y fresco al mismo tiempo y vuelven los recuerdos de caramelo y frutos rojos. Tiene un recorrido largo, equilibrado y redondo, con una buena acidez.

Buena armonía con los postres hechos a base de chocolate negro y frutos rojos, los quesos azules y los frutos secos.

---



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