

---

**VI BLANC  
NATURALMENT DOLÇ  
2016  
DO Costers del Segre**

**Varietats**

Garnatxa blanca (55%), Xarel·lo (35%) i Malvasia (10%)

---



---

# RASIM

vipansit blanc

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.

---

## 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) i que refresca les nits, sobretot durant la maduració. Les pluges (350-450mm anuals) es concentren a la tardor i primavera. L'anyada de 2016 ens va donar un hivern amb el fred habitual amb pluges acumulades (octubre-febrer) escasses i més abundants a la primavera. L'estiu va ser excepcionalment sec amb temperatures moderades. Vam començar la verema el 30 d'agost i vam acabar el 19 d'octubre.

### Parcel·les d'origen

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

---

## EL VI

### Elaboració

Collim el raïm manualment i el posem a pansificar a l'ombra, en un llit de palla, el temps necessari (2-3 mesos) per concentrar de manera natural els sucres i fins arribar a una graduació alcohòlica potencial d'entre un 20 i un 23%. Després seleccionem el raïm, el premsam i n'obtenim un most concentrat que després fermenta en dipòsit d'acer inoxidable a temperatura controlada (18-20°C). Aturem la fermentació quan, segons tast i analítica, aconseguim uns sucres residuals entre 150 i 200 g/L.

### Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 15%
  - Acidesa total: 4,0 g/L (Àc. sulfúric)
  - Acidesa volàtil: 1,12 g/L
  - Sucre residual: 100,95 g/L (glucosa+fructosa)
  - Sulfurós total: 116 mg/L
- 

## NOTA DE TAST

Color daurat i de llàgrima lenta. Intens en nas, amb aromes de flor dolça com la flor d'ametller, una presència destacada de la mel amb tocs cítrics (com la mel d'espígol) i records de pansa amb notes subtils d'orellana. En boca sobresurten les notes de fruita madura i l'orellana, en un vi untuós i sedós i un bon equilibri entre la frescor i la dolçor.

Bona harmonia amb els postres a base d'almívans, fruita madura i mel i un excel·lent acompanyant de la crema catalana o el gelat de torró. molt bona elecció al costat de plats salats com els canapès a base de saló, foie de fetge d'ànec o formatge blau.

---



**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

---