
VINO BLANCO NATURALMENTE DULCE 2016

D.O Costers del Segre

Variedades

Garnacha blanca (55%), Xarel·lo (35%) y Malvasia (10%)



RASIM

vipansit blanc

Rasim es el nombre que recibía el racimo en Perpignan en el siglo XIV y el origen de las palabras raïm, en catalán, y raisin, en francés. Rasim es también el nombre del proyecto que nace de la colaboración con el diseñador catalán Claret Serrahima para elaborar dos vinos dulces en Vallbona.

LA TIERRA

Climatología y características de la añada

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos, dulcificados por el viento que llega del mar (la marinada y que refresca durante la noche, sobre todo durante la maduración. Las lluvias (350-450mm anuales) se concentran en otoño y primavera. La añada 2016 nos dio un invierno con el frío habitual, con lluvias acumuladas (octubre-febrero) escasas y más abundantes en primavera. El verano fue excepcionalmente seco pero con temperaturas moderadas. Empezamos la vendimia el 30 de agosto y finalizamos en 19 de octubre.

Parcelas de origen

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

EL VINO

Elaboración

Recogemos la uva manualmente y la ponemos a pasificar a la sombra, sobre un lecho de paja, el tiempo necesario (2-3 meses) para que concentren de forma natural sus azúcares y hasta alcanzar una graduación alcohólica potencial de un 20-23%. Después seleccionamos la uva, la prensamos y obtenemos un mosto concentrado que se pone posteriormente a fermentar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada entre 18 y 20°C. Detenemos la fermentación cuando, de acuerdo con la cata y la analítica, se consiguen unos azúcares residuales entre 150 y 200g/L.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 15%
 - Acidez total: 4,0 g/L (Ácido sulfúrico)
 - Acidez volátil: 1,12 g/L
 - Azúcar residual: 100,95 g/L (glucosa+fructosa)
 - Sulfuroso total: 116 mg/L
-

NOTA DE CATA

Color dorado y de lágrima lenta. En nariz es intenso, con aromas de flor dulce como la flor del almendro, una presencia destacada de la miel con toques cítricos (como la miel de lavanda) y recuerdos de pasa con notas sutiles de orejones, en un vino untuoso y sedoso con un buen equilibrio entre frescor y dulzura.

Buena armonía con los postres a base de almíbar, la fruta madura y la miel y un excelente acompañante de la crema catalana o el helado de turrón. Muy buena elección al lado de platos salados como los canapés a base de salmón, foie o el queso azul.



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
