
VINO TINTO NATURALMENTE DULCE 2016

**DO Costers del Segre
Subzona Valls del Riu Corb**

Variedades

Garnacha negra 100%



RASIM

vimadur negre

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 de les Monges.

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 negra de selección masal injertada sobre R-110, de la partida de los bosques de Nalec.

EL VINO

Elaboración

Vino dulce elaborado por sobremaduración en la cepa y posterior pasificación en la viña. Se procede a desrapar la uva, prensarla 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 determinan el momento del desencubado y es entonces cuando detenemos la fermentación.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 14,5%
 - Acidez total: 4,0 g/l (Ác. sulfúrico)
 - Acidez volátil: 0,96 g/l
 - Azúcar residual: 60,75 g/l (glucosa+fructosa)
 - Sulfuroso total: 95 mg/l
-

NOTA DE CATA

Color rojo oscuro de gran intensidad. En nariz, sobresalen los aromas de fruta madura, ciruela, pasas e higos sobre un fondo de flor dulce y miel. En boca es denso y goloso y regresan los recuerdos de fruta madura confitada, con una buena acidez que le da longitud. Postgusto muy largo.

Compañero perfecto de los postres que mezclan dulce y amargo, como los bombones de chocolate negro con aceite y sal o el tiramisú. También acompaña a la perfección los postres tradicionales como los "carquinyolis", el músico o la tarda de manzana.



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
