

RASIM

Vipansit

2014

Vino blanco
naturalmente dulce
DO Costers del Segre



Variedades

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

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 2014 tuvo un invierno más frío de lo habitual, dada la continentalidad de nuestra zona. La pluviometría de la primavera fue moderada y bien distribuida. En esta añada, las temperaturas moderadas de verano y principios de otoño y la pluviometría abundante (197 mm) condicionaron enormemente las condiciones de la cosecha, obligando a hacer un seguimiento muy acurado de las maduraciones y a seleccionar estrictamente la cosecha. Las fechas de vendimia fueron las habituales en nuestra zona, empezando el 5 de septiembre y terminando el 13 de octubre.

Parcelas de origen y variedades

Garnatxa Blanca, Xarel·lo y Malvasia injertadas sobre R-110, de la partida de los bosques de la finca de Nalec.

EL VINO

Elaboración

La uva se hace pasificar a la sombra, sobre un lecho de paja, durante el tiempo necesario para que se concentren de forma natural sus azúcares y hasta alcanzar una graduación alcohólica potencial de un 20% a un 23%. Este proceso suele alargarse entre 2 y 3 meses. Después seleccionamos cuidadosamente las uvas y eliminamos los granos que se hubieran dañado. Una vez realizada la selección, chafamos y prensamos la uva en la prensa neumática y de ella obtenemos un mosto concentrado que se pone posteriormente a fermentar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada entre 18° y 20° C. Se trata de un proceso lento y difícil porque las levaduras actúan en condiciones hostiles. Detenemos la fermentación cuando, de acuerdo con la cata y la analítica, se consiguen unos azúcares residuales entre 150 y 200 g/l. Durante los meses siguientes preparamos el vino para embotellar.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 14'5%
- Acidez total: 4,4 g/l (ác.sulfúrico)
- Acidez volátil: 0.69 g/l
- Azúcar residual: 102 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 135 mg/l

Notas de cata y armonías

Color dorado y de lágrima lenta. Nariz intensa, con aromas de confitura de membrillo y pasa, notas cítricas que recuerdan al pomelo y con un toque de miel. En boca es amplio, fresco y presenta una excelente acidez, con un final largo y persistente. Aquí regresan los recuerdos de membrillo y de miel en un vino que denota franqueza y coherencia entre nariz y boca.

Buena armonía con el foie, los quesos artesanos y de cierta potencia aromática y con el toque dulce de los postres hechos a base de fruta como el "trottoir" (pasta de hojaldre, crema y fruta) o el "clafoutis" de melocotón o albaricoque.



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