

---

# RASIM

## Vimadur

**2013**

Vi negre  
naturalment dolç  
DO Costers del Segre

---



---

### Varietats

Garnatxa negra

---

### 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) durant les tardes i que refresca les nits, sobretot durant el període de maduració.

L'anyada 2013 va tenir un hivern relativament fred (amb una nevada lleu a finals de febrer), fruit de la continentalitat de la nostra zona. La pluviometria de la primavera-estiu va ser moderada (336 mm) i el desenvolupament de les plantes va ser adequat. Les temperatures de l'estiu i inicis de tardor van ser suaus durant el dia i amb nits fresques, el que va provocar una maduració lenta del raïm que va tendir a un equilibri basat en la frescor i l'acidesa. Això va provocar una verema més tardana de la mitjana, començant el 17 de setembre i acabant excepcionalment per la nostra zona el 14 de novembre. L'absència de pluges durant aquest període va donar una verema en òptimes condicions sanitàries i un molt bon equilibri entre els diferents paràmetres (sucres, acidesa, compostos aromàtics, polifenols).

#### Parcel·les d'origen i varietats

Tros de Nalec.

Garnatxa negra de selecció massal empeltada sobre R-110.

---

### EL VI

#### Elaboració

Vi dolç elaborat per sobremaduració al cep i lleugera pansificació a l'ombra en petites caixes. El raïm s'aixafa, es desrapa i fermenta en dipòsits d'acer inoxidable de 500 litres a una temperatura controlada d'entre 20 i 25°C. Durant l'inici de la fermentació fem un pigeage manual intens que anem suavitzant progressivament a mesura que avança el procés. El tast i les dades analítiques dels sucres residuals determinen el moment del descubats, i és llavors quan aturem la fermentació.

#### Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 15%
- Acidesa total: 3,5 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 1,16 g/l
- Sucre residual: 114 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 52 mg/l

#### Notes de tast i harmonies

Color intens i bonic, de cirera madura. Amb aromes de caramel i melmelada de gerds i unes lleugeres notes especiades amb un toc balsàmic. En boca és golós i fresc a la vegada i retornen els records de caramel i fruita vermella. Té un recorregut llarg, equilibrat i rodó, amb una molt bona acidesa.

Bona harmonia amb les postres fetes a base de xocolata negra i fruites vermelles, els formatges blaus (locals o foranis) i els fruits secs.



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