
RASIM

Vimadur

2015

Vino tinto
naturalmente dulce
DO Costers del Segre



Variedades
Garnacha negra

LA TIERRA (EL TERRUÑO)

Climatología y características de la añada

El clima és mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos suavizados por la brisa que llega desde el mar (marinada) en el atardecer y que refresca las noches, sobre todo durante el periodo de maduración. Las lluvias se concentran en otoño y primavera, y se sitúan entre los 350 y los 450 mm anuales.

En la añada 2015 tuvimos un invierno frío habitual, con un episodio de nieve a finales de febrero que compensó la escasa pluviometría de todo el año (289 mm). El verano fue caluroso. Estos factores avanzaron de forma muy importante las fechas de vendimia (empezando el 26 de agosto y terminando el 5 de octubre), y dieron una fruta muy madura y grados potenciales elevados. El déficit hídrico también redució de forma muy notable el volumen de la cosecha.

Parcelas de origen y variedades

Parcela de Nalec.
Garnacha negra de selección masal injertada sobre R-110.

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 residuales determinan el momento del desencubado y es entonces cuando detenemos la fermentación.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 14,5%
- Acidez total: 3,8 g/l (ác.sulfúrico)
- Acidez volátil: 0,97 g/l
- Azúcar residual: 109,60 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfuroso total: 77 mg/l

Notas de cata y armonías

Color intenso y bonito, de cereza madura. Con aromas de caramelo y mermelada de frambuesa y unas ligeras notas especiadas con un toque balsámico. En boca es goloso y fresco al mismo tiempo y vuelven los recuerdos de caramelo y frutos rojos. Tiene un recorrido largo, equilibrado y redondo, con una muy buena acidez. Buena armonía con los postres hechos a base de chocolate negro y frutos rojos, los quesos azules y los frutos secos.



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