
RASIM

Vimadur

2015

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. Les pluges es concentren a la tardor i a la primavera, i es situen entre els 350 i els 450 mm anuals.

L'anyada de 2015 va tenir un hivern fred habitual, amb un episodi de neu a finals de Febrer, que va compensar la pluviometria molt reduïda de tot l'any (289 mm). L'estiu va ser calorós. Aquests factors van avançar de manera molt important les dates de verema (començant el 26 d'agost i acabant el 5 d'Octubre), i van donar uns fruits ben madurs i amb graus potencials elevats. El dèficit hídric també va reduir de manera notable el volum de la collita.

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 posterior pansificació a la vinya. El raïm es desrapa, s'aixafa 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 descubtat, i és llavors quan aturem la fermentació.

Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 14,5%
- Acidesa total: 3,8 g/l (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,97 g/l
- Sucre residual: 109,60 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 77 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