

**VI NEGRE
NATURALMENT DOLÇ
2016**
DO Costers del Segre
Subzona Valls del Riu Corb

Varietats

Garnatxa negra 100%



RASIM

vimadur negre

Rasim és el nom que rebia el raïm a Perpinyà al segle XIV i l'origen de les paraules raïm, en català, i raisin, en francès. Rasim és també el nom del projecte que neix de la col·laboració amb el dissenyador català Claret Serrahima per elaborar dos vins dolços a Vallbona.

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) i que refresca les nits, sobretot durant la maduració. Les pluges (350-450mm anuals) es concentren a la tardor i primavera. L'anyada de 2016 ens va donar un hivern amb el fred habitual amb pluges acumulades (octubre-febrer) escasses i més abundants a la primavera. L'estiu va ser excepcionalment sec amb temperatures moderades. Vam començar la verema el 30 d'agost i vam acabar el 19 d'octubre.

Parcel·les d'origen

Garnatxa negra de selecció massal empeltada sobre R-110, de la partida dels boscos del tros de Nalec.

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 descubart, i és llavors quan aturem la fermentació.

Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 14,5%
- Acidesa total: 4,0 g/l (Àc. sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0,96 g/l
- Sucre residual: 60,75 g/l (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 95 mg/l

NOTA DE TAST

Color vermell-grana de gran intensitat. En nas sobresurten les aromes de fruita madura, pruna negra, panses i figues sobre un fons de flor dolça i mel. En boca és dens i golós i retornen els records de fruita madura confitada, amb una bona acidesa que li dona longitud. Postgust molt llarg.

És el company perfecte per als postres que mesclen dolçor i amargor, com els bombons de xocolata negra amb oli i sal o el tiramisú. També acompanya a la perfecció postres tradicionals com els carquinyolis, el músic o el pastís de poma.



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