

RAIMAT



CASTELL DE RAIMAT CHARDONNAY 2011



Raimat elabora todos sus vinos con uva de su propio viñedo. Porque Raimat apuesta por la calidad y tiene claro que sólo con la mejor uva, se puede elaborar un gran vino. Igualmente Raimat sabe que para obtener la máxima calidad, tiene que innovar: hoy con más de 30 proyectos abiertos es líder en investigación a nivel europeo.

Raimat nace bajo la convicción de que las prácticas agrícolas sostenibles son la mejor garantía del respeto y la conservación del medio natural sin menoscabo del desarrollo de una actividad agrícola productiva y eficaz.

Para conseguirlo, la naturaleza es siempre la mejor aliada. En Raimat trabajamos con ella y no contra ella. La práctica de una viticultura sostenible nos ofrece el poder elaborar vinos de una calidad superior, naturalmente excelente, sin forzar ni alterar el equilibrio del medio ambiente en el que nacen.

Todos los viñedos están certificados por el CCPI (Consell Català de Producció Integrada) como uvas producidas con métodos respetuosos con el medio ambiente y la salud de las personas.

REGIÓN DE ELABORACIÓN

D.O. Costers del Segre

VARIETADES

Chardonnay 100%

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La fase de maduración del Chardonnay de Raimat se ha caracterizado por unas temperaturas suaves durante la fase de envero y frescas en la fase final de la maduración; especialmente acusado fue el salto térmico día-noche. Ausencia total de enfermedades y plagas.

La vendimia se realizó de noche, aprovechando las bajas temperaturas.

VINIFICACIÓN

El Chardonnay se vendimió en tres fases: la primera con un alcohol potencial del 12% (para conseguir los sabores cítricos), la segunda con el 13% (sabores tropicales) y la tercera vez con alcohol potencial del 14% (sabores de albaricoques maduros).

Al entrar en bodega, el mosto pasó por un intercambiador de frío para conseguir un descenso de la temperatura hasta los 12°C y así, evitar oxidaciones. Se prensó siguiendo programas inteligentes a fin de evitar aromas amargos. Se clarificó de forma natural para preservar los precursores aromáticos del mosto. Una vez limpio el mosto, se trasegó a un tanque

de acero inoxidable y se fermentó a temperatura controlada entre 16 - 18°C.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica, los vinos pasaron a depósitos, donde se conservan, hasta el momento del embotellado.

Gracias a la posibilidad de poder vendimiarse de una manera escalonada, se obtienen diferentes estilos de Chardonnay. El coupage consiste en mezclar estos estilos de Chardonnay para dar complejidad al vino, sin alejarse del objetivo inicial: mantener la fruta, frescura y acidez.

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 13,5%

NOTA DE CATA

Brillante y transparente con lágrima densa, de color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Aromas intensos a melocotón, albaricoque, frutas tropicales, limón y lima. Así como también toques dulces de melón maduro.

En boca, encontramos los mismos sabores que en nariz pero posteriormente sale la nectarina y la manzana verde. Es largo y su paso en boca produce una sensación de frescor.

MARIDAJE

Complemento perfecto de platos que contienen carnes blancas, pescado, arroces y pastas. Marida bien con platos elaborados y delicados.



Chardonnay Du Monde 2010
Medalla de Plata



Mundus Vini 2010
Medalla de Plata



Mondial de Bruxelles 2010
Medalla de Plata