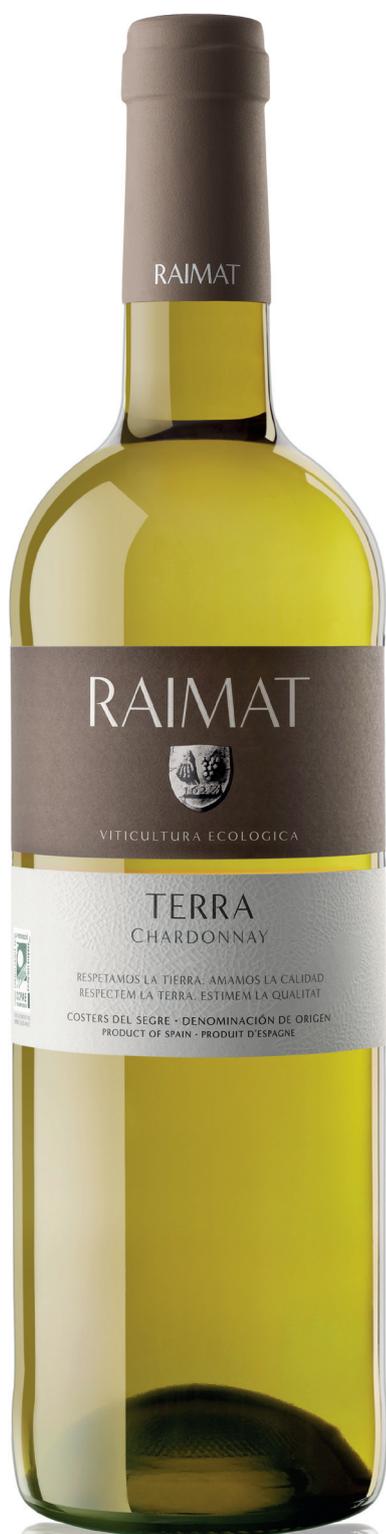


RAIMAT



TERRA 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

natural y la temperatura, durante la fermentación, se controló mediante técnicas avanzadas.

VARIEDADES

Chardonnay 100%

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 14%

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Sanidad excelente. En la segunda quincena de julio y la primera de agosto las temperaturas fueron moderadas, por debajo del promedio. Por el contrario, el final de la maduración, a partir de mediados de agosto, las temperaturas fueron elevadas; este caluroso tiempo ayudó a conseguir una maduración óptima, y permitió una fantástica concentración de aromas y una excelente acidez.

NOTA DE CATA

Posee un color amarillo paja intenso con reflejos verdosos. En nariz presenta aromas primarios de la variedad Chardonnay, como el melocotón, pomelo y la nectarina madura. Cítricos refrescantes muy suaves.

En boca es largo, persistente y equilibrado. Se repiten las notas de melocotón y de nectarina madura, junto con el sabor de la manzana verde madura.

El vino se balancea maravillosamente con un agradable final cítrico. Todos estos sabores son fiel reflejo del viñedo donde nacen.

VINIFICACIÓN

Tanto el cultivo de las uvas Chardonnay en los viñedos como durante la vinificación, viticultores y enólogos han sido especialmente respetuosos y cuidadosos. Una limpieza total de las tolvas de recepción, utilización de material específico, bombas especialmente indicadas para este vino... son sólo ejemplos del trato que se ha tenido, desde el inicio, con este vino.

EL CONSEJO DEL ENÓLOGO

Se encuentra en un momento óptimo de consumo, aunque se desarrollará favorablemente en botella durante el próximo año.

Conservar el vino entre 10 - 15°C y protegerlo de las oscilaciones térmicas. El exceso de luz natural puede transformar el sabor.

Al llegar la uva, se provocó un descenso de la temperatura para evitar oxidaciones ya que se prescindió, en gran parte, del sulfuroso. El prensado del mosto se llevó a cabo en una prensa neumática totalmente aséptica con un programa de prensado especial, con el fin de conseguir mayor calidad. La clarificación del mosto se realizó de forma

MARIDAJE

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

Raimat Terra responde a un concepto integral de sostenibilidad que respeta el medio ambiente desde la viña hasta el envase: además de ser un producto fruto de la viticultura ecológica (está certificado por el CCPAE), lleva una botella más ligera, cápsula de estaño totalmente reciclable, corcho natural y orgánico recubierto de cera de abeja y etiqueta de papel reciclado con tintas solubles al agua.

