RAIMAT

Viticultura Sostenible

Raimat Clamor Tinto

Raimat apuesta por la calidad y tiene claro que, sólo con su mejor uva, se puede elaborar un buen vino. Raimat Clamor Tinto combina las variedades de Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot y Syrah.

Vinificación

La fermentación se realiza junto con los hollejos en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 25º a 28ºC. Durante este tiempo, las cualidades de la piel pasan al mosto, lo que proporciona al vino una sutil estructura tánica. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, entre 8 y 10 días después, el vino se trasiega a otros depósitos para realizar la fermentación maloláctica.

Viticultura

La vendimia del 2016 podría calificarse como excepcional: ha habido un verano y otoño muy suave, lo que ha permitido alargar el período de maduración. El ciclo de la viña fue el correspondiente a un año normal: brotación, floración, cuajado y envero en las fechas habituales. Sin embargo, el verano fue menos caluroso de lo habitual, lo que retrasó el inicio de la vendimia respecto la media en unos 10 días. El otoño fue seco, con temperaturas suaves; en especial por las noches, que fueron algo más frías de lo habitual. Este hecho juntamente con una sanidad de la uva nos permitió esperar hasta el punto óptimo de la vendimia. Para variedades tintas se pudo esperar hasta la óptima madurez fenólica e incluso algo sobre madurados; lo que contribuyó a conseguir vinos con más intensidad de sabores y taninos más suaves. La añada 2016 dio vinos tintos distintos, con personalidad y elegancia.

Características sensoriales

Aspecto: Color rojo picota brillante e intenso, con reflejos púrpura.

Nariz: Aromas intensos a frutas rojas y negras, con predominio de cerezas, ciruelas y arándanos acompañados de notas especiadas, anisadas, chocolate y torrefactos

Boca: Presenta sabores de frutas rojas y negras del bosque en confitura, como la grosella negra o la mora. También aparecen notas de chocolate negro. La sensación en boca es sedosa, con un largo y elegante final. Taninos maduros que se combinan con toques frescos, que hacen de éste, un vino para el disfrute.

Maridaje

Complemento perfecto de platos que contienen quesos curados, embutidos, jamón, carnes rojas, porcino, o asados de cordero, legumbres y todo tipo de pasta. Combina con platos sencillos de la cocina diaria, y especialmente con platos autóctonos de la misma región; por ejemplo, marida bien con los caracoles tradicionales de Lérida.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Costers del Segre

VARIEDADES:
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Syrah

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13,5%

Contiene sulfitos

AÑADA:
2016

Consejos del enólogo

Se encuentra en un momento óptimo de consumo, pero se desarrollará favorablemente en botella los próximos tres o cuatro años.