

# RAIMAT

Viticultura  Sostenible



## Raimat Clamor Rosado

Nuestros vinos se elaboran con las uvas de nuestros propios viñedos, fruto de la experiencia de más de 100 años innovando y que hacen que hoy seamos uno de los referentes más importantes de la viticultura sostenible. Descubre en esta botella el significado de nuestra existencia, que no es otro que compartir contigo todo nuestro conocimiento para ayudarte a descubrir más de este placer que es el vino.

### Vinificación

La vendimia se realizó de noche, aprovechando las temperaturas más bajas y de forma rápida, para conservar los aromas primarios. Al llegar a la bodega, tras el despalillado y una vez conseguida una temperatura de 10°C, las uvas son enviadas directamente a la prensa para proceder a una extracción muy suave. La metodología que usamos en Raimat es poco usual; el enólogo decide en base al color objetivo qué porcentaje del mosto flor se destina a este vino y el mosto de prensa se emplea en otros subproductos. Entonces, para este rosado, sólo se destina el primer mosto, el que es más frágil y delicado pero a la vez, más elegante, fresco y aromático. Éste, se fermenta a 14°C para conservar estos aromas.

### Viticultura

Las condiciones climatológicas durante el año 2017, fueron equilibradas en general. El mes de Junio fué muy caluroso y el mes de Julio, típicamente normal: calor de día y con temperaturas suaves en las noches. Una cosecha de una calidad excelente.

### Características sensoriales

Aspecto: Atractivo color rosa fresa piruleta con un ribete violáceo.

Nariz: Aromas a fruta amarilla junto con notas de fresa y cereza y un punto de fruta roja más madura como las frambuesas.

Boca: De entrada intensa con una mezcla de las notas de nariz (fruta amarilla y fruta roja). Su punto de acidez, hace que el vino sea persistente y fresco en boca. Tienen un punto final dulzón que vuelve a recordar la madurez de la fruta roja.

### Maridaje

Complemento perfecto de platos que contienen verduras, carnes

blancas, arroces, quesos suaves y pescado. También es un maridaje ideal para platos informales como la pizza, los fritos, la lasaña o los patés.

### Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:  
D.O. Costers del Segre

VARIETADES:  
Cabernet Sauvignon, Merlot

ANÁLISIS:  
Grado alcohólico: 12,5% vol

Contiene sulfitos

AÑADA:  
2017

### Consejos del enólogo

Se encuentra en un momento óptimo de consumo, la temperatura ideal de servicio es entre 10°C.