

RAIMAT

Viticultura  Sostenible



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Costers del Segre

ENVEJECIMIENTO:
Crianza

VARIEDADES:
Cabernet Sauvignon y Tempranillo

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13,5%

Contiene sulfitos

AÑADA:
2016

Consejos del enólogo

No recomendamos ni consideramos necesario decantar el vino. Temperatura de servicio ideal 16-18°C.

Raimat Abadía

Toda gran bodega tiene su vino emblema. Abadía representa la esencia de Raimat y la marca de vino más antigua de la denominación de origen Costers del Segre. Un vino estructurado, fino y elegante que combina la fruta negra madura con notas de tabaco y chocolate negro.

Vinificación

Se empieza con una vendimia nocturna para conservar los aromas primarios de la fruta. Cuando la uva llega a la bodega, pasa por un intercambiador que baja la temperatura a 15°C, que se mantendrá durante 24-48h para realizar una maceración en frío que proporcionará un vino más afrutado y vivaz. Después fermentará alrededor de 25°C. Cuando la fermentación ha terminado, se envía este vino a tanques de acero inoxidable para 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 periodo 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 intenso con matices violáceos que denotan su juventud.

Nariz: aromas complejos de fruta negra madura y compota de ciruelas con notas de tabaco,

especias (pimienta, clavo, vainilla), y toques de chocolate negro.

Boca: estructurado por la potencia que aporta el Cabernet, a la vez que fino y elegante en boca gracias al Tempranillo. Sabores a frutas negras y rojas en boca, con un toque dulzón. Postgusto largo con un agradable final especiado.

Maridaje

Buen aliado de platos que contienen quesos curados, verduras, carnes, legumbres o todo tipo de pasta.

Periodo de consumo

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