

RAIMAT

Viticultura  Sostenible



Raimat Brut Nature Chardonnay Xarel·lo ECO

Tradición e innovación se reflejan en este nuevo Raimat Brut Nature, un cava con un fresco y equilibrado coupage entre la reconocida uva continental Chardonnay y una variedad clásica como la mediterránea Xarel·lo.

Vinificación

Las diferentes parcelas se vendimian de forma separada y vinifican también individualmente garantizando la trazabilidad del producto y su estabilidad; de esta forma seguimos el comportamiento de cada una de las fincas e incrementamos el conocimiento de cada uno de los microclimas y paisajes. Cada lote de vinos base que conformarán la mezcla final necesita distintos tratamientos durante las fermentaciones: distintas temperaturas, fermentaciones... se trata de vinos base frescos con tendencia a mantenerse vivos durante mucho tiempo; esta característica proviene esencialmente del clima continental del que pertenecen. Cuando el cava ha envejecido cerca de un año se procede a su degüello para eliminar las levaduras que han provocado la toma de espuma (formación de burbujas).

Viticultura

Tanto Xarel·lo como Chardonnay proceden de viñedos propios ecológicos en los que no utilizamos herbicidas sobre las cubiertas vegetales ni aplicamos acciones mecánicas que remuevan los suelos. Los rendimientos son más bajos y los tratamientos de las plantas son menos agresivos, si bien requieren un seguimiento más frecuente.

La climatología y suelos de los viñedos que participan en la elaboración de este producto son la base más importante para la definición de este producto: suelos pobres y temperaturas extremas durante la etapa de maduración de la uva (frescas de noche y cálidas de día).

Habitualmente los viñedos de nuestras fincas son los primeros en vendimiarse en la Península Ibérica, empezando en la primera quincena para el Chardonnay y continuando con el Xarel·lo.

Los sistemas de cultivo siguen los criterios de producción integrada y están especialmente adaptados a la elaboración de

espumosos. El componente mayoritario es la uva Chardonnay, rondando el 70%. Esta variedad aporta untuosidad y densidad al cava. El Xarel·lo le aporta robustez y ayuda a que la evolución del producto tras el degüello sea lenta.

Características sensoriales

La característica principal de este cava es la gran limpidez de aromas — melocotones, fruta madura de primavera— integrados con alegres notas cítricas.

Gracias a la proporción de Chardonnay, las finas burbujas se mantienen en la copa, creando una suave espuma blanca que lo hace fácilmente reconocible.

Las tonalidades son doradas. En su paso en boca la vitalidad de este cava se aprecia rápidamente, suavizada por el cuerpo importante.

Maridaje

Este cava no es exclusivo de pocos platos; por lo tanto, nuestra recomendación es que sean platos poco cocinados, en los que la materia prima no se oculte bajo especias o ahumados.

Tomar este cava en aperitivos resulta excitante y alegre cualquier momento. Los platos de mar son perfectos cómplices: mejillones al vapor, ostras o almejas, así como carpaccios de gambas, atún o salmón fresco. También recomendamos platos como roastbeef, carnes blancas, ensaladas de pasta o de frutas.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Cava

VARIEDADES:
70% Chardonnay, 30% Xarel·lo

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 11,5%
Contiene sulfitos

Consejos del enólogo

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

Consumir frío (entre 6 y 8°)