

RAIMAT

Viticultura  Sostenible



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Costers del Segre

VARIEDADES:
Chardonnay, Albariño, Sauvignon Blanc

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 12,5%

Contiene sulfitos

AÑADA:
2017

Consejos del enólogo

Se encuentra en un momento óptimo de consumo, la temperatura ideal de servicio es entre 10°-12°.

Raimat Clamor Blanco

Raimat apuesta por la calidad y tiene claro que sólo con la mejor uva propia, se puede elaborar un buen vino. Raimat Clamor Blanco, un vino que combina las variedades Chardonnay, Albariño, Sauvignon Blanc, con intensos aromas a frutas cítricas y tropicales acompañadas de flores blancas.

Vinificación

La vendimia se realizó de noche, aprovechando las temperaturas más bajas y de forma rápida, para conservar los aromas primarios. Después del prensado, el mosto pasa por un intercambiador de frío hasta conseguir una temperatura inferior a 10°C para realizar una clarificación estática y al mismo tiempo conservar los aromas primarios. El mosto limpio se trasiega a un depósito de acero inoxidable con sistema de refrigeración para realizar una fermentación controlada a 16°C durante 2 o 3 semanas. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, pasamos a trasegar los vinos en los depósitos para así evitar su oxidación.

Las tres variedades de uvas son vinificadas de forma separada. Una vez finalizada la fermentación y clarificados los vinos, procedemos a elaborar la mezcla.

Viticultura

Tras un invierno y una primavera secos, el mes de mayo fue alarmantemente cálido. Le siguió junio con temperaturas muy elevadas y julio fue abrasador. Todo ello propició que prácticamente todas nuestras fincas de Chardonnay estuvieran listas para ser vendimiadas el día 4 de agosto, fecha inusual en nuestra bodega. La sanidad ha sido impecable, aunque con menor cantidad de uva. Las primeras fermentaciones ofrecieron vinos blancos muy frescos y limpios.

Características sensoriales

Maridaje

Complemento perfecto de platos con pollo o carne blanca, ensaladas frescas, pescados, arroces y pastas.