

RAIMAT



ABADIA

CABERNET SAUVIGNON · TEMPRANILLO
2008



Raimat elabora todos sus vinos con uva de su propio viñedo. Porque Raimat apuesta por la calidad y tiene claro que sólo con la mejor uva, se puede elaborar un gran vino. Igualmente Raimat sabe que para obtener la máxima calidad, tiene que innovar: hoy con más de 30 proyectos abiertos es líder en investigación a nivel europeo.

Raimat nace bajo la convicción de que las prácticas agrícolas sostenibles son la mejor garantía del respeto y la conservación del medio natural sin menoscabo del desarrollo de una actividad agrícola productiva y eficaz.

Para conseguirlo, la naturaleza es siempre la mejor aliada. En Raimat trabajamos con ella y no contra ella. La práctica de una viticultura sostenible nos ofrece el poder elaborar vinos de una calidad superior, naturalmente excelente, sin forzar ni alterar el equilibrio del medio ambiente en el que nacen.

Todos los viñedos están certificados por el CCPI (Consell Català de Producció Integrada) como uvas producidas con métodos respetuosos con el medio ambiente y la salud de las personas.

REGIÓN DE ELABORACIÓN

D.O. Costers del Segre

VARIETADES

Cabernet Sauvignon, Tempranillo

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La madurez fenólica se alcanzó a mediados de septiembre para el Tempranillo y a finales de mes para el Cabernet. La fase de maduración se caracterizó por unas temperaturas altas al inicio y más suaves y frescas al final del ciclo. En especial durante la noche, se registraron valores considerablemente bajos. Todo ello, contribuyó a la obtención de uvas con sabores maduros y aromas intensos, fruta suave y fresca. Ambas variedades se vendimiaron en base a su madurez fenólica mediante la cata de uvas en el viñedo y seleccionando aquellas parcelas y zonas con mayor potencial enológico.

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, entonces el mosto sigue dos caminos distintos: el estilo normal de elaboración de vino tinto y el que proporcionará un vino más brillante, más afrutado, más vivaz y con más aromas a fruta madura. Se consigue manteniendo la temperatura baja durante 24-48h y fermentando posteriormente a 25°C. Cuando la fermentación ha terminado se

envía, este vino, a tanques de acero inoxidable para la fermentación maloláctica. Este sistema innovador proporciona al enólogo 2 estilos de vino, mezclados, ofrecerán el producto que se desea conseguir: fruta fresca con textura y complejidad.

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 13,5%

NOTA DE CATA

Aspecto: Intenso, rojo brillante con ribetes púrpuras.

Aroma: Frutas maduras, bayas, cerezas, compota de fresa, un poco de aceituna negra y especias.

Boca: Generoso y limpio. Ácido, con frutas de bayas negras, chocolate oscuro, especias y sabores dulces de roble. Final de boca largo, con toques a madera y dulces taninos.

EL CONSEJO DEL ENÓLOGO

No consideramos necesario decantar este vino. Se encuentra en un momento óptimo de consumo, pero se desarrollará favorablemente en botella los próximos dos años.

MARIDAJE

Uno de nuestros vinos más versátiles y que siempre nos hará quedar bien. Es un éxito en la alianza más clásica: carne con vino tinto (las proteínas animales contribuyen a suavizar la estructura tánica del vino). Es también un buen aliado de platos que contienen quesos curados, verduras, legumbres o todo tipo de pasta.