

---

# RASIM

## Vipansit

**2012**  
Vi blanc  
naturalment dolç  
D0 Costers del Segre

---



---

### Variedades

Malvasia  
Xarel·lo  
Garnatxa blanca

---

### LA TERRA (EL TERRER)

#### Climatologia i característiques de l'anyada

El clima és mediterrani continental, amb hiverns freds i secs i estius calorosos dulcificats pel vent que bufa del mar (la marina-da) durant les tardes i que refresca les nits, sobretot durant el període de maduració.

L'any 2012 vàrem tenir un hivern relativament suau, encara que amb alguns episodis de fred intens. La pluviometria de la primavera a l'estiu va ser baixa (219 mm), fet que va provocar un desenvolupament limitat de les plantes i de la producció. La verema es va avançar molt (Inici: 22 d'agost – Final: 3 d'Octubre) i la collita va ser molt sana i es va poder treballar en molt bones condicions. Com l'any 2011, el conjunt de l'anyada va donar fruits ben madurs i amb graduacions elevades.

#### Parcel·les d'origen, varietats i porta empelts

Garnatxa blanca, Xarel·lo i Malvasia empeltades sobre R-110, de la partida dels boscos del tros de Nalec.

---

### EL VI

#### Elaboració

El raïm pansifica a l'ombra, en un llit de palla, el temps necessari per concentrar de manera natural els sucres i fins arribar a una graduació alcohòlica potencial d'entre un 20 i un 23%. Aquest procés acostuma a allargar-se entre 2 i 3 mesos. Després seleccionem el raïm amb cura i n'eliminem els grans malmesos per la podridura. Feta la selecció, aixafem i premem el raïm a la premsa pneumàtica. N'obtenim un most concentrat que després fermenta en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada d'entre 18 i 20 °C. És un procés lent i difícil perquè els llevats treballen en condicions hostils. Aturem la fermentació, quan, segons tast i analítica, aconseguim uns sucres residuals entre 150 i 200 g/l. Durant els mesos següents, preparem el vi per embotellar.

#### Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 14%
- Acidesa total: 3,27 g/l
- Sucre residual: 170 g/l
- Sulfurós total: 118 mg/l

#### Notes de tast i harmonies

Color daurat i de llàgrima lenta. En nas és intens, amb aromes de confitura de codony, notes cítriques com la pell de mandarina, i amb records subtils de flors seques i herba fresca. En boca és ampli, fresc i presenta una excel·lent acidesa, amb un final persistent. Aquí els records de codony se sumen als del meló madur. Bona harmonia amb el foie de fetge d'ànec en tots els seus registres, amb els formatges artesans i de certa potència aromàtica, i amb el toc dolç de les postres fetes amb fruita com el "trottoir" (pasta de full, crema i fruita) o el "clafoutis" de préssec o albercoc.



L'Olivera Cooperativa

La Plana, s/n. 25268 Vallbona de les Monges. Lleida

Tel / Fax. +34 973 33 02 76

olivera@olivera.org www.olivera.org