

---

# RASIM

## Vipansit

**2014**  
Vi blanc  
naturalment dolç  
DO Costers del Segre

---



---

### Varietats

Garnatxa Blanca 70%  
Xarel·lo 25%  
Malvasia 5%

---

### 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 marinada) durant les tardes i que refresca les nits, sobretot durant el període de maduració.

L'anyada de 2014 va tenir un hivern fred habitual, donada la continentalitat de la nostra zona. La pluviometria de la primavera va ser moderada i ben distribuïda. En aquesta anyada, les temperatures moderades de l'estiu i inicis de tardor i la pluviometria abundant (197 mm) van condicionar enormement les condicions de la collita i van obligar fer un seguiment molt acurat de les maduracions i a seleccionar estrictament la collita. Les dates de verema van ser les habituals a la nostra zona, començant el 5 de setembre i acabant el 13 d'octubre.

#### Parcel·les d'origen i varietats

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: 14'5%
- Acidesa total: 4,4 g/L (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 0.69 g/L
- Sucre residual: 102 g/L (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 135 mg/L

#### Notes de tast i harmonies

Color daurat i de llàgrima lenta. En nas és intens, amb aromes de confitura de codony i pansa, notes cítriques que recorden a l'aranja i amb records de mel. En boca és ampli, fresc i presenta una excel·lent acidesa, amb un final llarg i persistent. Aquí retornen els records de codony i de mel en un vi que denota franquesa i coherència entre nas i boca.

Bona harmonia amb el foie de fetge d'ànec, 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