

RASIM

Vipansit

2016
Vi blanc
naturalment dolç
DO Costers del Segre



Varietats

Garnatxa Blanca 55%
Xarel·lo 35%
Malvasia 10%

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) a les tardes i que refresca les nits, sobretot durant el període de maduració. Les pluges es concentren a la tardor i a la primavera, i es situen entre els 350 i els 450 mm anuals.

L'anyada de 2016 ens va donar un hivern amb el fred habitual, donada la continentalitat de la nostra zona, si bé les pluges acumulades fins a la fi de l'hivern van ser escasses (un 25% inferiors a la mitjana dels darrers 10 anys). La pluviometria de la primavera va ser abundosa i ben distribuïda però els mesos d'estiu van ser excepcionalment secs, el que va reduir en general la producció, especialment a les parcel·les menys fèrtils. Les temperatures van ser moderades i properes a les mitjanes dels darrers anys. Aquestes condicions climàtiques van donar uns fruits ben madurs i amb un estat sanitari molt bo. El 2016 es va començar a veremar el 30 d'Agost i es va acabar el 19 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, preparam el vi per embotellar.

Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 15%
- Acidesa total: 4,0 g/L (àc.sulfúric)
- Acidesa volàtil: 1,12 g/L
- Sucre residual: 100,95 g/L (glucosa+fructosa)
- Sulfurós total: 116 mg/L

Notes de tast i harmonies

Color daurat i de llàgrima lenta. Intens en nas, amb aromes de flor dolça com la flor d'ametller, una presència destacada de la mel amb tocs cítrics (com la mel d'espígol) i records de pansa amb notes subtils d'orellana. En boca sobresurten les notes de fruita madura i l'orellana, en un vi untuós i sedós i un bon equilibri entre la frescor i la dolçor.

Bona harmonia amb els postres a base d'almívans, fruita madura i mel i un excel·lent acompanyant de la crema catalana o el gelat de torró. Molt bona elecció al costat de plats salats com els canapès a base de salmó, foie de fetge d'ànec o formatge blau.



L'Olivera Cooperativa
La Plana, s/n.
25268 Vallbona de les Monges.
Lleida
Tel / Fax. +34 973 33 02 76

Masia Can Calopa de Dalt
Carretera BV-1468. Km 4,8.
Parc de Collserola
08017 Barcelona.
Tel +34 646 619 188