

---

**VI BLANC  
NATURALMENT DOLÇ  
2017  
DO Costers del Segre**

**Varietats**

Garnatxa blanca (88%)  
Malvasia (12%)

---



---

# RASIM

vipansit blanc

Rasim és el nom que rebia el raïm a Perpinyà al segle XIV i l'origen de les paraules raïm, en català, i raisin, en francès. Rasim és també el nom del projecte que neix de la col·laboració amb el dissenyador català Claret Serrahima per elaborar dos vins dolços a Vallbona.

---

## 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) i que refresca les nits, sobretot durant la maduració. Les pluges (350-450 mm anuals) es concentren a la tardor i primavera.

L'anyada 2017 ens va donar un hivern fred i pluges per sobre de la mitjana, amb un episodi de neu inusual a finals de març i una glaçada important a l'abril que va limitar la producció. Un estiu amb pluviometria molt escassa va fer avançar la maduració i també la verema, que va començar el 18 d'agost i va acabar el 12 d'octubre.

### Parcel·les d'origen

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

---

## EL VI

### Elaboració

Collim el raïm manualment i el posem a pansificar a l'ombra, en un llit de palla, el temps necessari (2-3 mesos) per concentrar de manera natural els sucres i fins arribar a una graduació alcohòlica potencial d'entre un 20 i un 23%. Després seleccionem el raïm, el premsam i n'obtenim un most concentrat que després fermenta en dipòsit d'acer inoxidable a temperatura controlada (18-20°C). Aturem la fermentació quan, segons tast i analítica, aconseguim uns sucres residuals entre 150 i 200 g/L.

### Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 15%
  - Acidesa total: 3,7 g/L (Àc. sulfúric)
  - Acidesa volàtil: 1,12 g/L
  - Sucre residual: 95,8 g/L (glucosa+fructosa)
  - Sulfurós total: 144 mg/L
- 

## NOTA DE TAST

Color daurat i de llàgrima lenta. En nas és complex, amb aromes de codony, una presència destacada de la mel amb tocs cítrics, records de fruita d'os madura (albercoc, préssec), almívar (pinya) i un punt balsàmic. En boca retornen les notes de fruita d'os, en un vi untuós i un bon equilibri entre la frescor i la dolçor.

Bona harmonia amb els plats a base de paté o foie, els formatges semi-curats i de pasta tova i els plats amb punts salins. Company perfecte dels postres amb un punt cítric o làctic, a base de vainilles o la fruita blanca o de pinyol.

---



### 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

---