

RASIM Vipansit

Rasim es el nombre que recibía la uva en Perpinyà, en el siglo XIV, y es el origen de las palabras raïm, en catalán, y raisin, en francés. Rasim es también el nombre del proyecto que nace de la colaboración con el diseñador catalán Claret Serràhima para elaborar dos vinos dulces en Vallbona.

VINO BLANCO NATURALMENTE DULCE

2019

DO Costers del Segre

Subzona Valls del Riu Corb

Variedades

Garnacha Blanca (78%) y Xarello (22%)



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA TIERRA

Clima

El clima es mediterráneo continental, con inviernos fríos y secos y veranos calurosos, dulcificados por el viento que, por las tardes, viene del mar (la marinada) y refresca las noches, sobre todo durante el período de maduración. Las lluvias, escasas, se concentran en otoño y primavera (350-450 mm anuales).

Parcelas de origen

Viñas de la partida de los bosques de Nalec, en la subzona Valls del Riu Corb de la DO Costers del Segre. Paisajes de parcelas caracterizadas por los márgenes de piedra seca, que delimitan las viñas y conservan la fertilidad de los suelos y la eficiencia del agua.

Suelos

Suelos arcillocalcáreos con niveles de pedregosidad y profundidad variables.

Características de la añada 2019

La cosecha 2019 nos dio un invierno con el frío habitual y lluvias superiores a la media de los últimos años. En primavera y verano se mantuvo la pluviometría habitual y una producción media en las diferentes parcelas, dando como resultado una maduración equilibrada. La vendimia comenzó el 30 de agosto y terminó el 15 de octubre.

EL VINO

Viticultura y elaboración

Viticultura de secano ecológica certificada. Vendimia manual y pasificación a la sombra, en un lecho de paja durante 2-3 meses, a fin de concentrar de manera natural los azúcares hasta llegar a una graduación alcohólica potencial de entre un 20 y un 23%. A continuación, seleccionamos la uva, la prensamos y obtenemos un mosto concentrado que después fermenta en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada (18-20°C). Paramos la fermentación cuando, según cata y analítica, conseguimos unos azúcares residuales de entre 90 y 130 g/l.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 14%
Acidez total: 3,77 g/l (ácido sulfúrico)
Acidez volátil: 1,48 g/l
Azúcar residual: 145 g/l (glucosa+fructosa)
Sulfuroso total: 159 mg/l
pH: 3,79

Nota de cata

Color dorado y de lágrima lenta. En nariz es complejo y sobresalen los aromas de uva y pasa, recuerdos de orejón y fruta seca y notas melosas y balsámicas. Buen volumen en boca, en un vino que destaca por su intensidad y dulzor. Sobresalen las notas de fruta confitada y la melosidad, con un postgusto largo. Ideal para acompañar sobremesas, combina a la perfección con los postres a base de melocotón o nata, fruta como la piña o las tartas de queso o de crema. Pero también acompaña platos salados a base de quesos de pasta blanda intensos o foie.

Reconocimientos

Guía Peñín:

2023: 92 puntos (añada 2018)
2022: 92 puntos (añada 2017)
2021: 92 puntos (añada 2017)
2020: 92 puntos (añada 2016)
2019: 90 puntos (añada 2015)
2012: 89 puntos (añada 2009)

Grenaches du Monde:

2021: Medalla de oro (añada 2018)
2020: Medalla de plata (añada 2017)

International Wine Awards 2019:

Great Gold medal (añada 2016)

Tassello d'Oro 2017:

2º premio Ex-aequo (añada 2015)

Guia de Vins de Catalunya:

2021: 9,48 puntos (añada 2017)