

# RAIMAT



## ABADIA BLANC DE BLANCS 2010



Raimat elabora todos sus vinos con uva de su propio viñedo. Porque Raimat apuesta por la calidad y tiene claro que sólo con la mejor uva, se puede elaborar un gran vino. Igualmente Raimat sabe que para obtener la máxima calidad, tiene que innovar: hoy con más de 30 proyectos abiertos es líder en investigación a nivel europeo.

Raimat nace bajo la convicción de que las prácticas agrícolas sostenibles son la mejor garantía del respeto y la conservación del medio natural sin menoscabo del desarrollo de una actividad agrícola productiva y eficaz.

Para conseguirlo, la naturaleza es siempre la mejor aliada. En Raimat trabajamos con ella y no contra ella. La práctica de una viticultura sostenible nos ofrece el poder elaborar vinos de una calidad superior, naturalmente excelente, sin forzar ni alterar el equilibrio del medio ambiente en el que nacen.

Todos los viñedos están certificados por el CCPI (Consell Català de Producció Integrada) como uvas producidas con métodos respetuosos con el medio ambiente y la salud de las personas.

### REGIÓN DE ELABORACIÓN

D.O. Costers del Segre

### VARIETADES

Chardonnay, Albariño

### CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Sanidad excelente. Durante la fase de envero las temperaturas fueron elevadas, lo que adelantó ligeramente la fase de maduración; por el contrario, el final de maduración fue fresco, y permitió una buena concentración de aromas y buena acidez. Todo ello ha contribuido a obtener uvas con sabores cítricos y tropicales.

### VINIFICACIÓN

El Chardonnay y el Albariño se elaboran de forma separada hasta el final del proceso. Inmediatamente después de la vendimia nocturna, las uvas son enfriadas hasta los 10°C y posteriormente, despalilladas. El mosto se mantiene durante 48h a una temperatura de 8°C para provocar su clarificación natural. El mosto limpio se trasiega a depósitos de acero inoxidable, donde empieza la fermentación a una temperatura entre 14 y 16°C. Una vez finalizada la fermentación, los vinos son almacenados a 15°C. El Chardonnay y el Albariño se mezclan,

consiguiendo así el estilo característico de este vino. Todos los movimientos son completados con gran cuidado para proteger y conservar la frescura de todos los aromas de la fruta. Finalmente, se filtra y queda listo para embotellar.

### ANALÍTICA

Grado alcohólico: 13%

### NOTA DE CATA

**Aspecto:** Color amarillo pálido con reflejos verdes. Brillante y transparente.

**Nariz:** Intenso. Aromas frescos de fruta tropical, naranja y flor de albaricoque.

**Boca:** el Chardonnay aporta sabores de fruta tropical, albaricoque y melocotón, mientras que el Albariño le da caracteres de flor de albaricoque y un largo final cítrico.

### EL CONSEJO DEL ENÓLOGO

Se encuentra en un momento óptimo de consumo. Servir entre 8° - 10° y mantener en una cubitera durante su consumo.

### MARIDAJE

Complemento perfecto de platos que contienen carnes blancas, pescados, arroces y pastas.



Mundus Vini Awards 2009  
Medalla de Plata



Concours Mondial de Bruxelles 2009  
Medalla de Plata



Vinordic Wine Challenge 2009  
Best Value