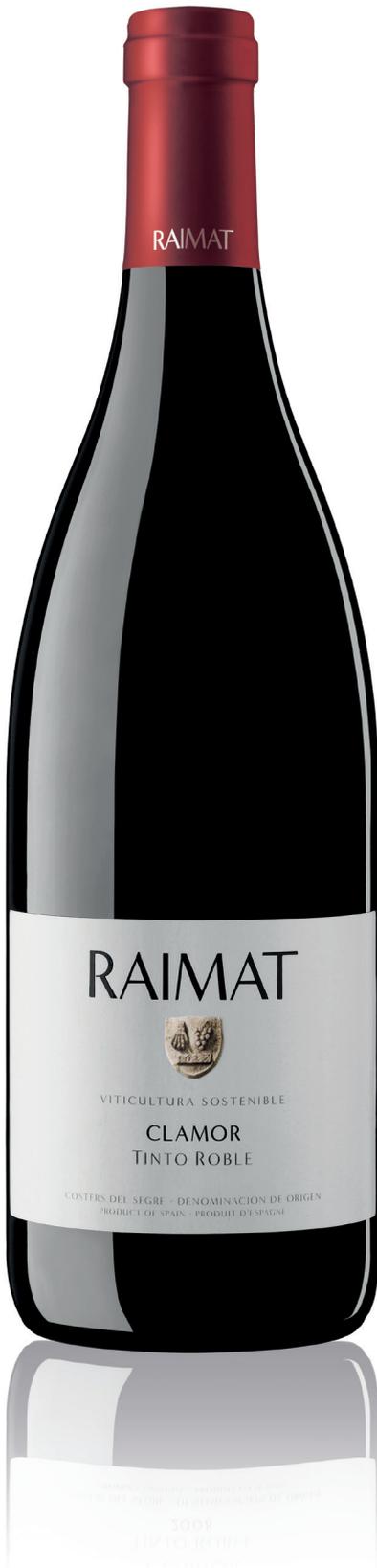


RAIMAT



CLAMOR TINTO ROBLE 2009



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

Merlot 35%, Cabernet Sauvignon 35%,
Tempranillo 30%

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

El verano fue seco y caluroso, con noches frías; típicas del clima continental de la zona. La madurez fenólica se alcanzó a mediados de septiembre para el Tempranillo, y a finales de mes, para el Cabernet Sauvignon. La vendimia se realizó de noche, aprovechando las bajas temperaturas. Las uvas de esta añada destacan por su finura y sabor a fruta madura.

VINIFICACIÓN

La fermentación se realiza junto con los hollejos en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 25-28°C. Durante este tiempo, las cualidades de la piel pasarán al mosto asegurándose una suave estructura tánica. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, entre 8 y 10 días, el vino será trasegado, donde realizará la fermentación maloláctica en contacto con madera para que el vino adquiera más complejidad y volumen.

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 13,5%

NOTA DE CATA

Aspecto: Color rojo brillante e intenso, con reflejos púrpura.

Nariz: Aromas a frutas rojas, cereza madura, y algunas notas de chocolate.

Boca: Presenta sabores de frutas del bosque, como la grosella negra o la mora. También aparecen sabores de chocolate negro y algo de tabaco. Su sensación en boca es suave, con un tanino maduro largo que se combina con toques ácidos.

EL CONSEJO DEL ENÓLOGO

Se encuentra en un momento óptimo de consumo pero se desarrollará favorablemente en botella los próximos dos o tres años.

MARIDAJE

Complemento perfecto de platos que contienen quesos curados, carnes rojas, legumbres y todo tipo de pasta. Platos sencillos de la cocina diaria y especialmente con platos autóctonos de la misma región, en este caso se podría maridar con los caracoles tan típicos de Lérida.