



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Costers del Segre

VARIETADES:
100% Cabernet Sauvignon

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13,5%
Contiene sulfitos

AÑADA:
2018

Consejos del enólogo

Se encuentra en un momento óptimo de consumo, aunque se desarrollará favorablemente en botella durante los próximos años. Conservar el vino protegido de las oscilaciones térmicas. Servir entre 16 – 18 °C.

Turons de Vallcorba

Turons de Raimat, la expresión de terruños concretos de nuestras fincas, con características únicas y singulares. Pequeñas producciones de vinos de alta calidad con personalidad propia. Rincones escogidos de las mejores viñas dispuestos en las faldas de las colinas de Raimat. Mínima intervención: el viñedo se expresa tal como es. Sólo se actúa cuando es estrictamente necesario. Las podas y las esperguras son mínimas, dando uvas pequeñas y muy intensas, que a su vez dan vinos tan singulares como éste.

Vinificación

Vendimia manual selectiva de la mejor parcela de este “turó”, que es una elevación del terreno, y de ella sólo la zona óptima. La uva se recoge al amanecer, aprovechando las temperaturas más bajas para conservar todos sus aromas, en cajas de 10 kg evitando que la uva pueda oxidarse y se transporta rápidamente a bodega para ser procesada. Se realiza maceración prefermentativa en frío para potenciar los aromas a fruta y obtener una mejor estructura y color. La fermentación se lleva a cabo junto con los hollejos en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 25-28°C. Durante este tiempo se hacen remontados con distinta frecuencia e intensidad, según el momento de fermentación, para así poder extraer las mejores cualidades de la uva. Una vez acabada la fermentación se mantiene el contacto con los hollejos para poder conseguir una mayor extracción de aroma, color y estructura. Finalizada la maceración postfermentativa, se separa el vino de las pieles y se prensa para la hacer fermentación maloláctica en tanque de acero inoxidable. Una vez terminada, el vino pasa a fudre de roble francés donde se somete a una crianza de 20 meses, buscando preservar la fruta en un vino de larga crianza.

Viticultura

Las uvas proceden de una parcela que está situada en uno de los “turons” de Raimat. Elevados entre 50-100m por encima del valle, ofrecen unas condiciones de cultivo para la viña totalmente diferentes al resto de las zonas de Raimat, más influenciadas por el viento del Cierzo, con más insolación, buen drenaje y oxigenación de raíces (aunque estén limitadas en profundidad por nuestro característico suelo de “cervell de gat”). Estas condiciones junto a la presencia de piedras calizas y guijarros en superficie ayudan a la reflexión de la luz favoreciendo la insolación de las uvas y su perfecta maduración, obteniendo

uvas con la máxima expresión de fruta. A la viña, de 12 años, se le realiza una poda corta y un ligero pase de espergura para buscar el máximo equilibrio. La uva expresa todo su potencial de forma natural. Todo ello contribuye a obtener uvas Cabernet de elevada intensidad.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

La primavera en Raimat fue más fría y húmeda de lo habitual, y ello supuso un retraso en el ciclo de la vid y nos forzó a controlar más las viñas para evitar posibles enfermedades. Por otra parte, el verano fue caluroso y seco, como siempre. Esto propició una maduración progresiva y óptima. La tregua de calor y lluvias durante el mes de agosto propiciaron una lenta maduración de las uvas tintas, que lograron alcanzar una maduración fenólica magnífica.

Características sensoriales

Aspecto: Color rojo picota intenso, con reflejos púrpura. Capa media alta.

Nariz: Intensa nariz en la que predominan aromas de frutos del bosque y frutos negros seguidos de finos matices de vainilla. Sutil aroma especiado.

Boca: Vino exuberante, de nobles taninos, que invade el paladar. Destacan su persistencia y textura. Mantiene la expresión de la fruta con una sutil y respetuosa integración del roble.

Maridaje

Acompañante perfecto de carnes rojas, guisos de caza y quesos curados así como de postres de chocolate y frutas rojas, pero sin cacaos puros, para equilibrar la tanicidad global.