



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Costers del Segre

VARIETADES:
100% Godello

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13%
Contiene sulfitos
Apto para veganos

AÑADA:
2023

Consejos del enólogo

Se encuentra en un momento óptimo de consumo, aunque se desarrollará favorablemente en botella durante los próximos dos años. Conservar el vino a unos 15°C protegido de las oscilaciones térmicas. Es conveniente que la humedad del aire rodee el 70%. El exceso de luz natural puede transformar el sabor.

Raimat Godello Ecológico 2023

Vinificación

La uva Godello se vendimió en 2 momentos distintos: la primera parcela se vendimió con un alcohol potencial del 12,5% (para conseguir los sabores cítricos y mayor acidez), la segunda parcela con algo más de maduración con 13,5% (sabores más maduros y tropicales)

Se vendimió durante la noche, lo que permitió que llegara a la bodega a temperaturas bajas para conservar los aromas varietales y evitar oxidaciones indeseadas.

Se realizó un prensado inmediato para después llevar a cabo una clarificación natural a temperaturas bajas durante 24-48h.

Una vez limpio el mosto, se trasegó a un tanque de acero inoxidable con sistema de frío para realizar una fermentación controlada entre 16 – 18°C. Finalizada la fermentación alcohólica, los vinos se conservaron en depósitos, evitando su oxidación, hasta el momento del embotellado, un porcentaje de aproximadamente el 15% tuvo una crianza con las lías en barricas nuevas de 500L de origen francés y tostados suaves para dar volumen y complejidad al vino final

Viticultura

Uvas seleccionadas procedentes exclusivamente de los viñedos ecológicos de Raimat.

Las uvas proceden de viñedos propios ecológicos en los que no utilizamos herbicidas sobre las cubiertas vegetales ni aplicamos acciones mecánicas que remuevan los suelos. Los rendimientos son más bajos y los tratamientos de las plantas son menos agresivos, si bien requieren un seguimiento más frecuente.

La cubierta vegetal de especies autóctonas que favorecen la riqueza biológica; la aplicación de técnicas de riego deficitario controlado, control de la polilla por confusión sexual, técnicas de control de madurez por GPS, elaboración de mapas de madurez, son ejemplos del tratamiento ecológico en los viñedos.

Estas técnicas favorecen la riqueza biológica de la zona, la maduración homogénea de los racimos en la cepa, mejor control de las plagas y en consecuencia, se consigue vendimiar las uvas en su punto de madurez óptimo con una expresión de aromas y sabores excepcional.

Características de la añada

La vendimia fue relativamente temprana tras un ciclo de escasa pluviometría. Con una primavera más cálida de lo habitual, llegó un verano con temperaturas más habituales. Este 2023 la uva ha tenido una excelente sanidad y consecuentemente calidad. En esta cosecha nos encontramos con vinos equilibrados y aromáticamente muy expresivos.

Características sensoriales

Aspecto: Color amarillo verdoso y ribete acerado. Lágrima densa que denota un vino estructurado.

Nariz: Vino de gran intensidad. Aromas de fruta madura (pomelo y melón), entremezclados con fruta de hueso, destacando la manzana y la pera. De marcadas notas vegetales y con fondo floral y cítrico que le aportan gran frescura.

Boca: Potente y fresco, pone de manifiesto la estructura del vino. Muy buen equilibrio entre volumen, acidez y longitud, ésta aportada por esa parte de crianza en lías y bodega.

Maridaje

Complemento perfecto de platos que contienen carnes blancas, pescado, marisco, arroces, pastas, y ensaladas.