



Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Costers del Segre

VARIETADES:
75% Chardonnay, 20% Albariño y 5%
Xarel·lo

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13%
Contiene sulfitos.

AÑADA:
2018

Lo Blanc

Vinificación

Después del prensado, el mosto se enfrió por debajo 10°C de modo que la decantación estática se realizó pudiendo preservar sus aromas primarios. A continuación, el mosto fermentó a una temperatura controlada de 16°C durante 2 ó 3 semanas. Las tres variedades de uva se fermentaron por separado. Tras los procesos de fermentación y clarificación se procedió a realizar la mezcla final.

Viticultura

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. Esto propició una maduración progresiva y óptima. Durante la maduración de las uvas blancas cayeron algunas precipitaciones que retrasaron la vendimia, así que tuvimos que esperar hasta alcanzar buenos niveles de maduración.

Características sensoriales

Amarillo pálido con reflejos verdosos que denotan su juventud y frescura.

En nariz muy complejo. Destacan notas de fruta amarilla como melocotón y nectarina, y fruta blanca, de pera y melón, conferidas por la variedad Chardonnay, que se mezclan con notas más cítricas características del Albariño, que añaden frescura. Estos aromas se entrelazan con toques de flores blancas cedidas por le Xarel·lo.

En boca es un vino fresco y joven a la par que estructurado y cremoso con notas de fruta amarilla que también encontrábamos en nariz. Final fresco y cítrico, de lima limón, que perdura largo tiempo.