



VINYES PRÒPIES  
EQUILIBRI I RESPECTE PER LA TERRA

# RAIMAT

VITICULTURA SOSTENIBLE

## Vol d'Ànima Tinto

### Herkomst

Costers del Segre, Spanje

### Druivenras

Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo

### Vinificatie

Wanneer de druiven bij de wijnmakerij aankomen, worden ze gekoeld tot een temperatuur van 15 °C. Een deel van de oogst wordt gevinifieerd op zoek naar een fruitiger en frisser wijnprofiel. Het wordt bereikt door de temperatuur 24-48 uur laag te houden en vervolgens te fermenteren bij 25 °C. Het andere deel van de oogst wordt fermenteert op een hogere temperatuur om een grotere textuur en complexiteit in de wijn te krijgen. Deze twee wijnstijlen samen bieden ons een jonge, moderne rode wijn, met veel fruit en structuur in de mond.

### Rijping

Een deel van de wijn rijpt 3 maanden in Franse en Amerikaanse eiken vaten om de tannines af te ronden en bepaalde tonen aan de uiteindelijke wijn te geven.

### Alcoholpercentage

14%

### Proefnotitie

Kersenrode kleur met granaatreflecties. Primaire aroma's van cassis, kersen en granaatappelpitjes zijn er in overvloed. Balsamico en bloemige noten, viooltjes. Hints van zwarte drop. Aangename zoete smaak aan het begin van de mond gegeven door het rijpen van eikenhout in combinatie met rijp fruit. Goede structuur; Zoete en zachte tannines maar met grote kracht.

### Wijn-spijs

Vol d'Ànima de Raimat Tinto past goed bij wildgerechten, champignons, vlees en peulvruchten, maar ook bij worst- en rijstgerechten. Het is een zeer veelzijdige wijn.

### Serveertemperatuur

16-18 graden Celsius

