



VINYES PRÒPIES
EQUILIBRI I RESPECTE PER LA TERRA

RAIMAT

VITICULTURA SOSTENIBLE

Vol d'Ànima

Herkomst

Costers del Segre, Spanje

Druivenras

Albariño, Chardonnay, Xarel·lo

Vinificatie

Na het persen wordt de most afgekoeld tot onder de 10 °C, zodat statisch decanteren werd uitgevoerd om de primaire aroma's te behouden. De most werd vervolgens gedurende 2 tot 3 weken gefermenteerd bij een gecontroleerde temperatuur van 16 °C. De drie druivenrassen werden afzonderlijk gefermenteerd. Na de fermentatie- en klaringsprocessen werd de uiteindelijke blend gemaakt voor Vol d'Ànima de Raimat Blanco Ecológico.

Rijping

Zodra de maceratie na de gisting is voltooid, wordt de wijn van de schillen gescheiden en geperst voor malolactische gisting in een roestvrijstalen tank.

Alcoholpercentage

13%

Proefnotitie

Lichtgele kleur met groenachtige reflecties. Zeer complex, tonen van geel fruit zoals perzik en nectarine, en wit, peer en meloen, worden gemengd met meer citroenachtige en tropische tonen die frisheid toevoegen. Deze aroma's zijn verweven met hints van witte bloemen en aromatische mediterrane kruiden. In de mond vallen de tonen van geel fruit op met een frisse en citroenachtige afdronk die lang aanhoudt.

Wijn-spijs

Kan gecombineerd met een breed scala aan gerechten, zoals tapas, inktvis, bravas, huzarensalade, enz. Romige pasta en rijst, witvis en zeevruchten. Het is ook ideaal bij gevogelte.

Serveertemperatuur

10-12 graden Celsius

