

---

**VI NEGRE  
NATURALMENT DOLÇ  
2017  
DO Costers del Segre**

**Varietats**  
Garnatxa 100%

---



---

# RASIM

vimadur negre

Rasim és el nom que rebia el raïm a Perpinyà al segle XIV i l'origen de les paraules raïm, en català, i raisin, en francès. Rasim és també el nom del projecte que neix de la col·laboració amb el dissenyador català Claret Serrahima per elaborar dos vins dolços a Vallbona.

---

## LA TERRA (EL TERRER)

### Climatologia i característiques de l'anyada

El clima és mediterrani continental, amb hiverns freds i secs i estius calorosos dulcificats pel vent que bufa del mar (la marinada) i que refresca les nits, sobretot durant la maduració. Les pluges (350-450 mm anuals) es concentren a la tardor i primavera.

L'anyada 2017 ens va donar un hivern fred i pluges per sobre de la mitjana, amb un episodi de neu inusual a finals de març i una glaçada important a l'abril que va limitar la producció. Un estiu amb pluviometria molt escassa va fer avançar la maduració i també la verema, que va començar el 18 d'agost i va acabar el 12 d'octubre.

### Parcel·les d'origen

Garnatxa negra de selecció massal empeltada sobre R-110, de la partida dels boscos del tros de Nalec.

---

## EL VI

### Elaboració

Vi dolç elaborat per sobremaduració al cep i posterior pansificació a la vinya. El raïm es desrapa, s'aixafa i fermenta en dipòsits d'acer inoxidable de 500 litres a una temperatura controlada d'entre 20 i 25°C. Durant l'inici de la fermentació fem un pigeage manual intens que anem suavitzant progressivament a mesura que avança el procés. El tast i les dades analítiques dels sucres residuals determinen el moment del descubart, i és llavors quan aturem la fermentació.

### Dades analítiques

- Grau alcohòlic: 15,5%
  - Acidesa total: 4,1 g/l (Àc. sulfúric)
  - Acidesa volàtil: 0,92 g/l
  - Sucre residual: 25,6 g/l (glucosa+fructosa)
  - Sulfurós total: 36 mg/l
  - PH: 3,33
- 

### NOTA DE TAST

Color vermell-grana de gran intensitat. En nas sobresurten les aromes de fruita vermella (mores, gerds) i notes balsàmiques. En boca és dens i golós i retornen els records de fruita vermella i els balsàmics, amb notes de regalèssia i pegadolça en un vi àgil i fresc i amb una bona acidesa que li dona longitud.

És el company perfecte dels postres que mesclen dolçor i amargor o postres a base de fruites vermelles o xocolata amarga. També acompanya a la perfecció els plats agredolços, formatges blaus i curats secs o plats més elaborats com el magret d'ànec.

---



**L'Olivera Cooperativa**  
La Plana, s/n.  
25268 Vallbona de les Monges.  
Lleida  
Tel / Fax. +34 973 33 02 76

**Masia Can Calopa de Dalt**  
Carretera BV-1468. Km 4,8.  
Parc de Collserola  
08017 Barcelona.  
Tel +34 646 619 188