

ALTERNATIVAS



LUJO

Un gran espumoso

Isabel de Villalonga

Para hacer de sus Valencas una fecha inolvidable, la mejor es sorprender a la pareja con un gran vino, como el que nos propone Raventós i Blanc De la Finca 2010.

"Solo añadas muy especiales, como la del 2010, fresca, exigente y llena de extremos, Raventós i Blanc guarda su mejor cupaje en botellas Magnum que envejecen en sus históricas caves y se clarifican manualmente en pupitres, donde cada día una persona se ocupa de darles un pequeño giro, hasta que están listas para vestirse", dice Pepe Raventós. En este caso, vestirse de gala como este Magnum De la Finca, una edición limitadísima de sólo 1.000 botellas, cada una de ellas tratada como una joya única, desde el trabajo en el campo, cepa por cepa con la poda hibernar, hasta su elegante y delicada presentación cuatro años más tarde. Etiquetadas una a una, envueltas en papel kraft cerrado con lacre y acompañadas de un librito donde, su autor, relata el trabajo vitícola que hay detrás y las particularidades de los suelos, clima y planta que hacen que cada añada sea única e irrepetible.

Pepe Raventós, autor de este vino, representa la generación número 21 de una familia arraigada a la misma finca en donde se cultiva la vid desde el año 1497 y donde, en 1872, Josep Raventós Farré elaboró el primer espumoso de nuestro país. Es esta finca histórica, de 90 hectáreas, la que da nombre a este espumoso considerado uno de los mejores según los entendidos. "No se tra-

MAGNUM DE LA FINCA 2010
Raventós i Blanc,
Sant Sadurn d'Arca
(Barcelona),
Raventos.com

Varietal:
54% xarel·lo,
30% macabeo,
16% gual·lada.
Viticultura: orgánica y biodinámica.
Precio: 59 euros

ta de la cuvée prestige de esta casa, el espumoso Manuel Raventós, a más de 200 euros la botella -advierte Pepe Raventós-, sino de un espumoso de lujo, una joya de larga vida para las nuevas generaciones".

