



RAVENTÓS i BLANC

Manuel Raventós Negra 2008

Manuel Raventós Negra, descendent de Josep Maria Raventós i Blanc

Selección personal que hace Manuel Raventós de los mejores vinos de la añada.

Cupaje personal

Manuel Raventós Negra, descendent de Josep Maria Raventós i Blanc es la selección personal que hace Manuel Raventós de los mejores vinos de la añada. Es su cupaje personal. Un espumoso de autor. Para los amantes de los vinos frescos, con acidez, estructura y volumen, tenso en boca, burbuja fina y aromas tostados y mantequilla. Color oro. Un espumoso que, por su carácter excepcional, se embotella solo en las añadas más especiales.

Vinificación

Los seis años de crianza en rima le aportan un color oro subido y una maravillosa estructura en boca, además de una textura sedosa envolvente con un final largo y amargo propio de los vinos de la Conca del Riu Anoia. Los vinos que Manuel Raventós ha seleccionado para esta añada han sido el Xarel·lo del Clos, el Macabeu de la Vinya dels Fòssils y la Parellada de La Creueta. Como siempre, el cupaje original del Penedès, solo con variedades autóctonas de nuestra finca, como comenzó a hacerlo, hace más de cien años, Manuel Raventós Domènech.

Cosecha 2008

Una vendimia que recordaremos muy dura en viticultura y de climatología perfecta durante el proceso de vendimia. Periodo vegetativo que comenzó difícil por la falta de agua, el suelo tenía su reserva de agua a niveles bajísimos debido al seco 2007 y los viñedos lo expresaron en una brotación heterogénea. Y llegó el mes de mayo con sus 152 litros. Viticultura de precisión, los trabajos en verde para no padecer problemas fitosanitarios fueron fundamentales. Después, gracias a un verano fresco, los ciclos se alargaron aproximadamente una semana y, por fin, llegó la vendimia. Sin lluvias, sin prisas, cada uva entró en su momento óptimo de maduración. Temperatura media de 14,2° C frente a los 15,3° C de media anual y 640 mm de lluvia frente a los 520 mm de media anual.

Viticultura

Viticultura biodinámica. Viñedos con cubiertas vegetales espontáneas, que dan biodiversidad, fertilidad y vida al suelo. Aportamos estiércol de nuestros animales, compostados en invierno. Hacemos la poda corta en vaso. Uso de infusiones de plantas como fitoterapia para minimizar la utilización de cobre y azufre. Control de lobesia botrana por confusión sexual. Control de bajas y controles de maduración previos a la vendimia. Vendimia manual.



- 70% Xarel·lo: Vendimiado el 17 de septiembre. Plantado en vaso en 1954.
- 15% Parellada: Vendimiado el 23 de septiembre. Plantado en vaso en 1973.
- 15% Macabeu: Vendimiado el 8 de septiembre. Plantado en vaso en 1997.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 12.20 % Vol.
Acidez: 6.6 g/L tartárico
Ph: 3.02
Sin azúcares añadidos

