



RAVENTÓS i BLANC

Enoteca Personal Manuel Raventós 1999

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

Cupaje personal

Selección Personal MRN es la selección personal que hace Manuel Raventós de los mejores vinos de la añada. Es su coupaje 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 Penedés, solo con variedades autóctonas de nuestra finca, como comenzó a hacerlo, hace más de cien años, Manuel Raventós Domènech.

Cosecha 1999

Año frío, con baja pluviometría. El año climático se caracterizó por una temperatura media de 14,8 °C (media anual de 15,3 °C) y una baja pluviometría de 392 mm (media anual de 520 mm). Equilibrados, los vinos del 99 se encuentran hoy en su mejor momento. Es la línea del 98 pero más fresco y envolvente. Una explosión de aromas y gustos que nos recuerdan la máxima expresión de los viñedos antiguos de Xarel-lo de las vertientes.

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.



- 40% Macabeu: Vendimiado el 4 de septiembre.
- 25% Xarel-lo: Vendimiado el 15 de septiembre.
- 25% Parellada: Vendimiado el 22 de septiembre.
- 10% Malvasia de Sitges: Vendimiado el 22 de agosto.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 11.9 % Vol.
Acidez: 6.7 g/L tartárico
Ph: 3.04
Azúcares totales: 1,2 g/L

