



RAVENTÓS i BLANC

Enoteca Personal Manuel Raventós 2001

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 2001

Las lluvias antes de la floración, junto con las altas temperaturas del verano, fueron factores determinantes para la buena calidad de la vendimia. El año climático se caracterizó por ser un año cálido, con una temperatura media de 16,5 °C (media anual de 15,3°C) y poca precipitación, acumulando 450 mm de lluvia (media anual de 520 mm)

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.



- 60% Xarel-lo: Vendimiado el 10 de septiembre.
- 40% Parellada: Vendimiado el 19 de septiembre.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 12 % Vol.
Acidez: 6.3 g/L tartárico
Ph: 3.14
Azúcares totales: 2,8 g/L

