



RAVENTÓS i BLANC

Selecció Personal Manuel Raventós Negra 2011 Manuel Raventós Negra, descendent de Josep Maria Raventós i Blanc

Selecció personal que fa Manuel Raventós dels millors vins de l'anyada.

Cupatge personal

Manuel Raventós Negra, descendent de Josep Maria Raventós i Blanc és la selecció personal que fa Manuel Raventós dels millors vins de l'anyada. És el seu cupatge personal. Un escumós d'autor. Per als amants dels vins frescos, amb acidesa, estructura i volum, tens en boca, bombolla fina i aromes de torrats i mantega. Color or. Un escumós que, pel seu caràcter excepcional, s'embotella només en les anyades més especials.

Vinificació

Els sis anys de criança en posició de rima li aporten un color or pujat i una meravellosa estructura en boca, a més d'una textura sedosa envoltant amb un final llarg i amarg propi dels vins de la Conca del riu Anoia. Els vins que Manuel Raventós ha seleccionat per a aquesta anyada ha estat el Xarel·lo de diferents parcel·les de la finca; el Xarel·lo és el nostre segell d'identitat, la varietat que ens permet les llargues criances dels nostres vins escumosos.

Collita 2011

L'any 2011 a la Conca del riu Anoia va ser una anyada amb un clima Mediterrani càlid. L'hivern temperat va fer avançar el cicle de la vinya. La primavera va ser plujosa i ens va donar una bona reserva d'aigua per a un bon desenvolupament de la planta fins a la seva maduració. L'estiu sec amb alguna pluja puntual i les temperatures extremadament càlides per a la nostra zona, va provocar una ràpida maduració i van permetre una verema sana. Amb l'encertada elecció de la data de verema, vàrem evitar sobre maduracions, mantenint un molt bon equilibri per realitzar una llarga criança. Durant l'any agrícola vam tenir una pluviometria de 491 L/m² (la pluviometria mitjana dels últims 10 anys és de 526 L/m²) ben repartida durant el cicle vegetatiu i la temperatura mitjana va ser de 15 °C igual que la mitjana dels últims deu anys.

Viticultura

Viticultura biodinàmica. Vinya amb cobertes vegetals espontànies, que donen biodiversitat, fertilitat i vida al sòl. Hi aportem fems dels nostres animals, compostats a l'hivern. Fem la poda curta en vas. Ús d'infusions de plantes com fitoteràpia per minimitzar l'ús de coure i sofre. Control de lobesia botrana per confusió sexual. Control de baies i controls de maduració abans de la verema. Verema manual.



- 100% Xarel·lo: Veremat a partir de l' 1 de setembre. De diferents parcel·les plantades entre 1954 i 1974.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 12.50 % Vol.
Acidesa: 6.5 g/L tartàric
Ph: 3.05
Sense sucres afegits

