



RAVENTÓS i BLANC

De la Finca 2013

De la Finca prové d'una de les nostres vinyes més històriques, plantada en vas el 1964: la Vinya dels Fòssils.

Collita 2013

El 2013 va ser una collita exigent, fresca i amb un gran potencial per a l'envelliment. Un cicle que recorda els de fa 30 anys, quan collíem els Macabeus després de Fires a Sant Sadurní i els Xarel·los a finals de setembre. Una tardor humida i un hivern fresc i sec amb la presència d'algunes pluges esporàdiques. Un inici de la primavera molt fresc i humit amb pluges al març i al maig. Un final de la primavera fresc i sec, així com un estiu meteorològic curt, van provocar un desenvolupament vegetatiu lent. Vàrem començar la verema el 19 d'agost. Uns mesos d'agost i setembre sense cops de calor amb una temperatura estiuenca moderada van contribuir a una lenta i bona maduració de les diferents varietats.

Alta expressió salina

Situada a les terrasses més altes del riu Anoia, la Vinya dels Fòssils té un sòl marí amb una alta presència de fòssils, cosa que caracteritza l'estructura i la composició edafològica d'aquesta vinya. Els carbonats són el component que aporta la principal font de tipicitat a aquest escumós d'alta expressió salina. Un escumós amb identitat i personalitat úniques.

Macabeu, Xarel·lo i Parellada

Les plantes de la Vinya dels Fòssils procedeixen de la selecció massal que va portar a terme Manuel Raventós Domènech el 1888. Creador de la fórmula de l'escumós del Penedès en combinar les tres varietats autòctones, Macabeu, Xarel·lo i Parellada, Manuel Raventós també va experimentar amb la plantació de petites parcel·les per separat: d'aquelles que els ceps donaven millor raïm, en seleccionava els sarments per a noves plantacions.

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.

Vinificació

Entrada per gravetat al celler. En cada etapa, atmosfera controlada amb neu carbònica. Premsat lent a baixes pressions. Desfangat estàtic a baixes temperatures. Primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada, separant varietats i tipus de sòls. Assemblatge, segona fermentació en ampolla i criança mínima de tres anys en posició de rima. No afegim licor d'expedició. Data de desgorjat indicada a la contra etiqueta.



- 50% Xarel·lo: Veremat a partir del 25 de setembre. En vas des de 1964 i emperrat al 2002
- 40% Macabeu: Veremat a partir del 6 de setembre. Emperrat des de 1994.
- 10% Parellada: Veremat a partir del 19 de setembre. En vas el 1984.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 11.5 % Vol.
Acidesa: 7.34 g/L tartàric
Ph: 2.93
Brut Nature

