



RAVENTÓS i BLANC

Enoteca Personal Manuel Raventós 2000

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

Cupatge personal

Selecció Personal MRN 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 han estat el Xarel·lo del Clos, el Macabeu de la Vinya dels Fòssils i la Parellada de La Creueta. Com sempre, el cupatge original del Penedès, amb només varietats autòctones de la nostra finca, com ho va començar a fer, fa més de cent anys, Manuel Raventós Domènech.

Collita 2000

Any càlid amb baixa pluviometria. la climatologia es va caracteritzar per una temperatura mitjana de 15,7 °C (mitjana anual de 15,3 °C) i una pluviometria de 396 mm (mitjana anual de 520 mm). la maduració degut a les altes temperatures va ser ràpida. Avui, el Manuel Raventós 2000 encara està una mica tancat. ens mostra el seu costat més reductor del xarel·lo. les millors ampelles de casa, però per gaudir-les amb màxima plenitud més endavant. un descobriment!

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.



- 40% Macabeu: Veremat el 2 de setembre.
- 25% Xarel·lo: Veremat el 14 de setembre.
- 27% Parellada: Veremat el 27 de setembre.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 11.8 % Vol.
Acidesa: 6.8 g/L tartàric
Ph: 3.01
Sucres totals: 1,3 g/L

