RAVENTÓS i BLANC

Enoteca Personal Manuel Raventós 2001

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

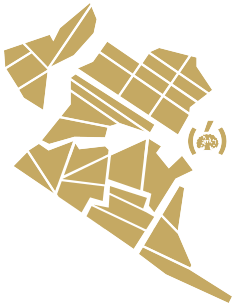
Els sis anys de criança en posició de rima li aporten un color or pujat i una meravellosa estructura en boca, a més d'una textura sedosa envolvent amb un final llarg i amarg propi dels vins de la Conca del riu Anoia. Els vins que Manuel Raventós ha seleccionat per a aquesta anyada han estat el Xarel·lo 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 2001

Les pluges abans de la floració, junt amb les altes temperatures de l'estiu, van ser factors determinants per la bona qualitat de la verema. l'any climàtic es va caracteritzar per ser un any càlid, amb una temperatura mitja de 16,5 ºc (mitjana anual de 15,3ºc) i poca precipitació, acumulant 450 mm de pluja (mitjana anual de 520 mm)

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.



- 60% Xarel·lo: Veremat el 10 de setembre.
- 40% Parellada: Veremat el 19 de setembre.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 12 % Vol.
Acidesa: 6.3 g/L tartàric
Ph: 3.14
Sucres totals: 2,8 g/L

