



RAVENTÓS i BLANC

Blanc de Blancs 2015

Blanc de Blancs és un escumós marcat per la tipicitat de la seva procedència, la Vinya del Llac, una vinya de més de quaranta anys, que ens permet obtenir un escumós estructurat, fresc i complex.

Tres varietats blanques autòctones

La Vinya del Llac és una vinya amb orientació nord, sòls argilosos que alliberen l'aigua lentament al llarg de tot el cicle vegetatiu, i on, en profunditat, hi trobem la roca mare calcària, amb còdols incrustats, que limiten la reserva hídrica, aportant més estructura al raïm d'aquesta parcel·la insígnia. La influència del llac en aquesta simbòlica vinya tempera les condicions climàtiques, evita cops de calor i afavoreix una maduració llarga. És un Blanc de Blancs per les seves tres varietats blanques autòctones: Macabeu, Xarel·lo i Parellada.

Collita 2015

Una anyada marcada per uns contrastos extrems degut al nostre clima mediterrani. La tardor va ser calorosa i molt humida (308 L/m²). L'hivern va ser fred, amb una gran nevada el 4 de febrer que va deixar fins a 10 cm de neu en algun punt de la finca. La primavera va començar fresca, amb una gelada la nit del 9 d'abril que va provocar que es cremessin el 5% dels brots de Xarel·lo de la Vinya dels Fòssils, d'orientació nord. Al maig, va arribar la primera onada de calor que es va repetir a finals de juny, durant gairebé un mes, esdevenint una de les onades de calor més llargues dels darrers 20 anys. Tot això, junt amb una pluviometria de 62 L/m² des de gener fins a juliol, va provocar unes condicions extremes per al desenvolupament vegetatiu: les varietats que millor es varen adaptar a aquests contrastos foren el Xarel·lo, el Sumoll i la Monestrell. Durant l'any agrícola (d'octubre 2014 a setembre 2015) vàrem tenir una pluviometria molt baixa de 375 L/m² i la temperatura mitjana fou de 15,5 °C

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 desgrajat indicada a la contra etiqueta.



- 42% Xarel·lo: Veremat a partir del 24 d'agost. Plantat en vas i emparrat entre 1974 i 1990.
- 38% Macabeu: Veremat a partir del 17 d'agost. Plantat en vas i emparrat entre 1982 i 2000.
- 20% Parellada: Veremat a partir del 1 de setembre. Plantat en vas entre 1969 i 1989.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 12.1 % Vol.
Acidesa: 6.57 g/L tartàric
Ph: 2.97
Extra Brut

