



RAVENTÓS i BLANC

## Blanc de Blancs 2016

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 2016

La més baixa pluviometria amb cicle vegetatiu des de que tenim dades a la finca (des de 1950) amb temperatura mitjana lleugerament càlida. Baixíssima producció i sorprenents equilibris. Després d'una anyada 2015 extremadament seca, el cicle va començar amb una tardor amb baixíssima pluviometria. D'octubre a març (6 mesos) la pluviometria va ser de 115 L/m<sup>2</sup> quan la mitjana dels últims 20 és de 276 L/m<sup>2</sup>. La temperatura mitjana de la tardor i l'hivern va ser temperada. El cicle va seguir essent extremadament sec, 126 L/m<sup>2</sup> de pluja fins a inici de verema (la mitjana dels últims 20 és de 182 L/m<sup>2</sup>) i temperatura va ser temperada cap a fresc (mitjana de 19,7°C respecte la mitjana dels últims 20 anys de 20,1°C). La pluja del 22 de juliol de 38 L/m<sup>2</sup> va fer canviar la cara a la finca i tenir una millor maduració del raïm. La verema ha estat amb un període càlid llarg i amb nul·la pluviometria fins el 13 de setembre que vam tenir una refrescant pluja de 13L/m<sup>2</sup> quan ja teníem un 90% de la finca veremada. Durant el any agrícola hem tingut una extremada sequera amb una pluviometria de 283.5 l/m<sup>2</sup> (la mitjana dels últims 20 anys és de 521 L/m<sup>2</sup>) i la temperatura mitjana ha estat de 15,4°C (mitjana dels últims 20 anys és de 15.2°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 18 mesos en posició de rima. No afegim licor d'expedició. Data de desgorjat indicada a la contra etiqueta.



- 50% Xarel·lo: Veremat a partir del 30 d'agost. Plantat en vas i emparrat entre 1974 i 1990.
- 16% Macabeu: Veremat a partir del 22 d'agost. Plantat en vas i emparrat entre 1982 i 2000.
- 34% Parellada: Veremat a partir del 6 de setembre. Plantat en vas entre 1969 i 1989.

### Dades analítiques

Grau alcohòlic: 12.06 % Vol.  
Acidesa: 6.15 g/L tartàric  
Ph: 2.92  
Extra Brut

