



# RAVENTÓS i BLANC

DE NIT 2009

La variedad Monastrell aporta complejidad y elegancia manteniendo siempre el frescor y la concentración que caracterizan a nuestros cavas.

## COSECHA 2009:

Empezamos el año agrícola con grandes reservas de agua gracias al otoño lluvioso que nos dejó el 2008 y al invierno también lluvioso del 2009. A mediados de marzo empezaban a brotar las primeras viñas de Xarel·lo y tuvimos dos semanas de adelanto en el ciclo respecto en el 2008. La brotación coincidió todavía con un mes de marzo y abril lluvioso que nos hizo sufrir con ataques tempranos de mildium pero después llegó un mes de mayo y junio poco lluvioso y con temperaturas altas que permitió un buen crecimiento vegetativo, muy sano, perfecto para los trabajos en verde. En el mes de julio llovieron 41 L que ayudaron a la continuación del ciclo recargando esas reservas que se iban consumiendo. Mayo, Junio, Julio empezaron a subir las temperaturas medias anuales pero el mes decisivo fue Agosto, muy seco y muy caluroso, sobre todo la semana del 14 al 20 fue especialmente calurosa y provocó un avance sobre todas las variedades. Fue una vendimia rápida y muy intensa.

50% Macabeu vendimiado a partir del 23 de Agosto.  
25% Xarel·lo vendimiado a partir del 4 de Septiembre.  
20% Parellada vendimiado a partir del 15 de Septiembre.  
5% Monastrell vendimiado a partir del 14 de Septiembre.

## VINIFICACIÓN:

Vendimia manual, entrada rápida y por gravedad en bodega.  
En cada etapa atmósfera controlada con nieve carbónica.  
Prensado lento a bajas presiones, realizando un fraccionamiento de las calidades del mosto.  
Desfangado estático a bajas temperaturas y primera fermentación en depósitos inox a temperatura controlada.  
Ensamblaje, segunda fermentación en botella y crianza mínima de 15 meses en posición de rima.

Fecha de degüelle indicada en la contraetiqueta.  
191.000 botellas.

## DATOS ANALÍTICOS:

Grado alcohólico: 12 % Vol.  
Acidez: 6,6 g/L tartárico  
pH: 2,97  
Azúcares totales: 7,4 g/L

## LA CATA DE FERRAN CENTELLES:

*Un color rosa tenue, pálido y elegante te atrapa con sensualidad. Un cava intrigante que pide una búsqueda aromática pausada. El primer aroma es limpio, puro casi cristalino, poco a poco se desprenden con sutileza aromas cítricos con recuerdos de fruta blanca fresca y un toque de cassís. La nariz también desprende cierta cremosidad que le aporta complejidad. La sensación limpia y directa de la nariz cambia radicalmente en boca donde combina una textura suave, voluminosa y afrutada con un frescor complaciente y una burbuja fina. Conducido por un buen equilibrio este cava de largo recorrido se estira hasta acabar con unos recuerdos de fruta fresca muy agradables. Un cava dinámico y elegante que te pide ser catado y recatado para descubrir toda su potencia y gozar de su textura llena de frescor y sensualidad.*

