



RAVENTÓS i BLANC

ELISABET RAVENTÓS 2006

Su originalidad y elegancia vienen determinadas por nuestra complejidad en suelos, su composición varietal y su larga crianza.

VIÑAS:

Viñas del Llac, de textura franco arcillosa y 1,5% de materia orgánica, Xarel·lo plantado en 1978 que se cultiva en la forma tradicional de vaso. Chardonnay plantado en 1987 en espaldera.

Terrazas del Serral, de textura franca y bajo contenido en materia orgánica (0,8%).

COSECHA 2006:

Primavera seca con lluvias esporádicas pero precisas para una buena brotación.

Inicio de verano seco y caluroso que permitió un buen crecimiento y estado sanitario de la planta.

Las lluvias de inicio de agosto nos hicieron retrasar la vendimia y tuvimos una fuerte presión de Botrytis.

El trabajo en la viña durante el año y la selección de uva en vendimia nos han permitido conseguir uvas de excelente calidad.

La temperatura media del año fue de 15,5° C (media anual de 15,3°C) que se caracterizó por una baja pluviometría de 394 mm (media anual de 520 mm).

60% Xarel·lo vendimiado el 12 de Septiembre.

30% Chardonnay vendimiado el 17 de Agosto.

10% Monastrell vendimiado el 28 de Agosto.

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 de acero inoxidable a temperatura controlada.

Ensamblaje, segunda fermentación en botella y crianza mínima de 4 años en posición de rima.

Fecha de degüelle indicada en la contraetiqueta.

19.230 botellas.

DATOS ANALÍTICOS:

Grado alcohólico: 12 % Vol.

Acidez: 6,9 g/L tartárico

pH: 2,95

Azúcares totales: 6,2 g/L

LA CATA DE FERRAN CENTELLES:

Una nariz llena de fruta blanca madura, con un toque mediterráneo que recuerda ciertas hierbas en infusión. Un ligero toque salino le aporta complejidad.

En boca se muestra compacto, con mucho peso. Surge una sensación frontal, impactante y voluminosa. El cava Elisabet Raventós se muestra como el cava más goloso de la bodega, su entrada amable y llena se va fundiendo durante el paso en boca acabando con detalles de frescor su recorrido.

Un cava "gourmand" y sincero, que te impregna de su aroma paisajístico y su recuerdo a fruta madura, piel de naranja y ligero tostado.

