



RAVENTÓS i BLANC

ISABEL NEGRA 2007

Buscamos la armonía perfecta entre fruta y crianza.
Un vino elegante y de flexible maridaje con nuestra cocina.

COSECHA 2007:

Un invierno relativamente cálido, lluvias en primavera y un verano suave hicieron que la cepa fructificara con fuerza. La escasez de agua en verano provocó un estrés hídrico que adelantó en una semana el ciclo respecto otros años. Finalmente, las lluvias de principio de agosto ayudaron a que la planta siguiera tranquilamente la maduración hasta la vendimia.

Con una temperatura media de 14,5° C (media anual de 15,3° C), el año se caracterizó por una muy baja pluviometría de 365 mm (media anual de 520 mm), obteniendo una baja en los rendimientos del 15%.

90% Cabernet Sauvignon vendimiado el 4 de octubre.

10% Monastrell vendimiado el 16 de septiembre.

VINIFICACIÓN:

Vendimia manual, entrada rápida y por gravedad en bodega.

Maceración prefermentativa a 10° C.

Fermentación alcohólica a temperatura controlada con seguimiento diario de la extracción a través de la cata.

Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

Ensamblaje y crianza en botella durante 12 meses.

15.600 botellas.

DATOS ANALÍTICOS:

Grado alcohólico: 14 % Vol.

Acidez: 5,50 g/L tartárico

pH: 3,44

LA CATA DE FERRAN CENTELLES:

Este vino muestra ya un carácter complejo, se mezclan notas de casis fresco con recuerdos a cuero, especiado y cacao. Sorprende su punto de madurez, perfecto para un consumo inmediato puesto que es un vino abierto y demostrativo del carácter de la zona pero con la consistencia y frescor ideales para tener cierto recorrido en el tiempo.

En el paladar demuestra una textura suave, este es su punto fuerte resultado del mimo en su elaboración. La frescura de la fruta viene arropada con una sensación tánica delicada y con un aroma especiado en el paladar. Un vino conducido por el frescor y las sutilezas gustativas.

Un vino de equilibrios y complejidades, de elaboración cuidadosa y de búsqueda del placer aromático.

