



# RAVENTÓS i BLANC

## LA FINCA 2007

Es el reflejo de nuestra FINCA. Ensamblaje innovador de cinco variedades con el Xarel·lo como base, incorpora desde 2003 la variedad Pinot Noir.

### FINCA:

**La Plana;** Suelo profundo, con niveles medios de materia orgánica y textura franco arcillosa. Con cubiertas vegetales para controlar el vigor y la producción de las cepas buscando mayor calidad de las uvas.

**Barbera;** Suelos profundos y textura franco arenosa arcillosa, suelos pobres en materia orgánica.

**Gran;** Profundidad media y textura franco arcillosa, suelos pobres en materia orgánica.

**Serral;** Suelos poco profundos, textura franco arcillosa y presencia de cantos rodados, suelos pobres en materia orgánica.

### 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%.

40% Xarel·lo vendimiado a partir del 3 de Septiembre.  
25% Macabeu vendimiado a partir del 27 de Agosto.  
20% Parellada vendimiado a partir del 17 de Septiembre.  
10% Chardonnay vendimiado a partir del 13 de Agosto.  
5% Pinot Noir vendimiado a partir del 9 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. Desfangado estático a bajas temperaturas. Primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, separando variedades y tipos de suelos.

Ensamblaje, segunda fermentación en botella y crianza mínima de 3 años en posición de rima.

Fecha de degüelle indicada en la contraetiqueta.  
77.230 botellas.

### DATOS ANALÍTICOS:

Grado alcohólico: 12 % Vol.  
Acidez: 6,57 g/L tartárico  
pH: 3,02  
Azúcares totales: 3,7 g/L

### LA CATA DE FERRAN CENTELLES:

*La Finca muestra su lado más puro, la fruta domina la sensación en nariz y nos recuerda el potencial de esta magnífica añada. Un fino aroma cítrico que aporta frescor se combina con ligeras sensaciones de pan tostado y un toque de mantequilla.*

*La perfecta combinación entre aromas de crianza y recuerdos de fruta se vuelven a juntar un año más en este cava de estilo generoso.*

*En boca es explosivo, una fruta exuberante, fresca y firme conduce este cava de recorrido expansivo.*

*La burbuja es fina pero muy fresca.*

*La fruta fresca y el paladar dinámico marcan el camino de este cava que seguro tendrá un largo recorrido.*

