



RAVENTÓS i BLANC

MANUEL RAVENTÓS 1999

Clos del Serral

PARCELAS:

El Mirador tiene orientación Norte, con el bosque del Serral detrás, su suelo de textura franco arcillosa, en pendiente, con cepas de Xarel-lo de 1954 conducidas en vaso con estacas individuales y Chardonnay del 1980 en espaldera. Microclima único, que permite ciclos largos consiguiendo así unos equilibrios perfectos en maduración.

En la Creueta del Coll encontramos la Parellada y el Macabeu. Parcela de textura franco-arenosa, con cepas cultivadas en vaso con rendimientos bajos que consiguen mantener una buena acidez.

COSECHA 1999:

Año frío con baja pluviometría. El año climatológico se caracterizó por una temperatura media de 14,8 ° C (media anual de 15,3 ° C) y una baja pluviometría de 392 mm (media anual de 520 mm).

Equilibrados, los vinos del 99 se prueban hoy en su mejor momento. Es la línea del 98 pero más fresco y envolvente. Una explosión de aromas y de sabores que nos recuerdan la máxima expresión de viñas viejas de Xarel-lo en laderas. La bomba.

Materia vegetal:

40% Macabeu vendimiado el 4 de septiembre.
25% Xarel-lo vendimiado el 15 de septiembre.
25% Parellada vendimiado el 22 de septiembre.
10% Chardonnay vendimiado el 22 de agosto.

VINIFICACIÓN:

Vendimia manual, entrada rápida y por gravedad en la bodega. Cada etapa atmósfera es controlada con nieve carbónica.

Prensado lento a bajas presiones, realizando un fraccionamiento de las cualidades del mosto.

Desfangado estático a bajas temperaturas.

La primera fermentación se realiza en pequeños depósitos de acero inoxidable donde se fermenta cada variedad por separado.

Ensamblaje, segunda fermentación en botella y crianza de 11 años en posición de rima, seguida de una clarificación manual en pupitres.

Fecha de degüelle indicada en la contra etiqueta.

405 botellas.

DATOS ANALÍTICOS:

Grado alcohólico: 11,9% Vol.

Acidez: 6,7 g / L tartárico

pH: 3,04

Azúcares totales: 1,2 g / L

