



RAVENTÓS i BLANC

### PERFUM DE VI BLANC 2011

Nuestro temperamental Macabeu que aporta frescor y vivacidad en equilibrio con el aromático Moscatell y sus inconfundibles notas florales. Un Macabeu/Moscatell de personalidad única.

#### VIÑAS:

**Viña de la Barbera**, situada en la colina del Serral, con orientación sur-este. Suelos calcáreos formados en el mioceno, de textura franco limosa, poco profundos y bajo contenido en materia orgánica. Variedad macabeu en espaldera, plantada en el 1998. Obtenemos vinos frescos y vivos para equilibrar el suave Moscatell.

**Viña de Moscatell** plantada en 1986 en la vertiente sur del macizo del Garraf (Sitges). Formación en vaso. Conseguimos vinos aromáticos con las inconfundibles notas florales de la variedad Moscatell.



#### COSECHA 2011:

El año agrícola empezó con un otoño cálido y hasta inicios de diciembre no llegó el frío. Una vez caídas las hojas empezamos la poda. El invierno templado provocó una brotación avanzada, empezando el 15 de marzo (diez días antes que en 2010) con Xarel-lo y Chardonnay. Este avance del ciclo lo mantuvimos durante todo el año.

La primavera fue lluviosa cayendo 267 l/m<sup>2</sup> desde marzo hasta junio. La lluvia nos ayudó a tener una buena reserva de agua en el suelo, pero también creó óptimas condiciones para el desarrollo de enfermedades fúngicas, como el Mildiu, que tuvimos que prevenir con un cuidadoso trabajo en viñedo.

El verano empezó fresco y seco, pero una lluvia de 20 l/m<sup>2</sup> el día 30 de julio provocó la entrada de Botrytis en Chardonnay, donde tuvimos que seleccionar mucha uva en vendimia. Agosto y septiembre fueron dos meses muy cálidos (máximas superiores a 35°C) y secos (10 l/m<sup>2</sup> de pluviometría) que pararon el ataque de Botrytis. Esta climatología provocó una maduración muy rápida. Empezamos la vendimia el 10 de agosto con Chardonnay. Una vendimia de muy buena calidad y sanidad, que con la buena elección de la fecha de vendimia, evitamos sobremaduraciones, manteniendo un muy buen equilibrio en nuestros vinos y cavas.

Durante el año agrícola tuvimos una baja pluviometría de 491 l/m<sup>2</sup> (pluviometría media de los últimos 10 años es de 526 l/m<sup>2</sup>) bien repartida durante el ciclo vegetativo y la temperatura media fue de 15°C igual que la media de los últimos diez años.

60% Macabeu vendimiado el 25 de agosto.

40% Moscatell de Frontignan vendimiado el 16 de agosto.

#### VINIFICACIÓN:

Vendimia manual, entrada rápida y por gravedad en bodega.

En cada etapa atmósfera controlada con nieve carbónica.

Prensado lento a baja presión de las dos variedades por separado, fraccionando la calidad de los mostos.

Desfangado estático a baja temperatura.

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada buscando la expresión varietal más pura.

120.000 botellas

#### DATOS ANALÍTICOS:

Grado alcohólico: 11,5 % Vol.

Acidez: 6,9 g/L tartárico

pH: 3,05

