



# RAVENTÓS i BLANC

## RESERVA BRUT 2009

L'Hereu es nuestro "Premier", primera muestra y compromiso de cómo nos gusta trabajar. Complejidad en variedades y en suelos, con el Macabeu como base estructural.

### COSECHA 2009:

Empezamos el año agrícola con grandes reservas de agua gracias al otoño lluvioso que nos dejó el 2008 y al invierno también lluvioso del 2009. A mediados de marzo empezaban a brotar las primeras viñas de Xarel.lo y tuvimos dos semanas de adelanto en el ciclo respecto en el 2008. La brotación coincidió todavía con un mes de marzo y abril lluvioso que nos hizo sufrir con ataques tempranos de mildium pero después llegó un mes de mayo y junio poco lluvioso y con temperaturas altas que permitió un buen crecimiento vegetativo, muy sano, perfecto para los trabajos en verde. En el mes de julio llovieron 41 L que ayudaron a la continuación del ciclo recargando esas reservas que se iban consumiendo. Mayo, Junio, Julio empezaron a subir las temperaturas medias anuales pero el mes decisivo fue Agosto, muy seco y muy caluroso, sobre todo la semana del 14 al 20 fue especialmente calurosa y provocó un avance sobre todas las variedades. Fue una vendimia rápida y muy intensa.

Añada con una temperatura media de 14,4° C (media anual de 15,3° C y pluviometría de 526 mm (media anual de 520 mm).

40% Macabeu vendimiado a partir del 21 de Agosto.  
40% Xarel.lo vendimiado a partir del 2 de Septiembre.  
20% Parellada vendimiado a partir del 10 de Septiembre.

### 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 15 meses en posición de rima.

Fecha de degüelle indicada en la contraetiqueta.  
424.011 botellas.

### DATOS ANALÍTICOS:

Grado alcohólico: 12 % Vol.  
Acidez: 6.88 g/L tartárico  
pH: 2,88  
Azúcares totales: 8,5 g/L

### LA CATA DE FERRAN CENTELLES:

*El estilo, aquella identidad que define una bodega se ve reflejada en este cava. En la búsqueda de la nitidez y pureza se sitúa este espumoso de aroma cítrico, suave, donde sobresalen los recuerdos de fruta blanca y donde todos los elementos olfativos se encuentran en perfecto equilibrio.*

*La boca está construida sobre el frescor, frescor sí, pero concentración también, un vino que combina firmeza y suavidad con una burbuja cremosa. Un final largo y muy limpio.*

*El estilo de la Bodega se manifiesta en este extraordinario cava.*

