



## Textures de Pedra 2019, el icónico blanc de noirs de RAVENTÓS I BLANC

La puesta en valor del constante esfuerzo y labor para conseguir espumosos de máxima calidad.

- *Raventós i Blanc presenta la nueva añada de una de las referencias emblemáticas de la bodega.*



En esta ocasión, *Textures de Pedra* se muestra ilusionado con la nueva añada 2019; un compromiso explícito con la excelencia vitivinícola con la identidad, intimidad y fuerza que le caracteriza. *Textures de Pedra 2019* sigue siendo la exploración de variedades locales tintas (*Xarel·lo Rojo, Bastard Negre y Sumoll*), todas ellas plantadas en la **Vinya Més Alta**, donde encontramos una alta presencia de piedras de río sobre la roca madre calcárea. Con estas condiciones, las cepas necesitan buscar agua en capas profundas, ofreciendo un vino complejo y estructurado.



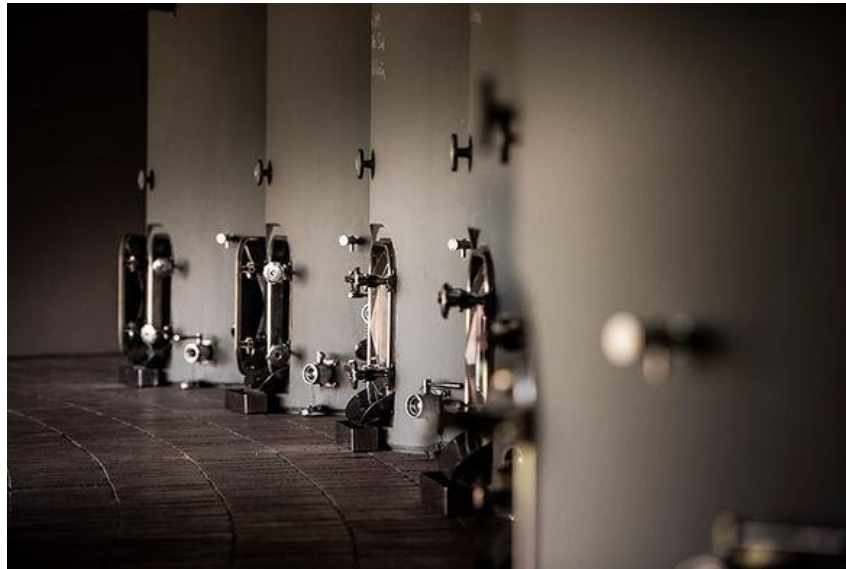
La añada 2019, fue una típicamente mediterránea, con un otoño húmedo, una primavera fresca con lluvias ocasionales y un verano cálido y seco. Añada espléndida y fresca. Vendimia extraordinariamente sana y sabrosa. Añada sin demasiadas dificultades en los trabajos agrícolas. La planta tuvo un buen desarrollo y la vendimia fue más tardía. Una añada tranquila por la planta y los trabajos. Unas condiciones ideales para elaborar grandes vinos como éste que hoy presentamos.



A partir de una **viticultura ecológica y biodinámica** (abonado de compost de ternera y asnos con preparados biodinámicos y abono en verde; estilo de poda de vaso y emparrado royat doble), ***Textures de Pedra*** nace en parcelas ubicadas en suelos de origen marino, de textura limoso-arenosa con un alto contenido en cantos rodados, con una gran presencia de guijarros calcáreos erosionados de la sierra catalana que existía hace unos 120 millones de años (a poca profundidad encontramos el suelo de origen marino).



De las 9,73 hectáreas de viñedos plantados entre 1965 y 2002 ((Densidad de plantación: 3.500 cepas por hectárea), *Textures de Pedra 2019* se compone de uvas de las variedades 50% Xarel-lo Vermell, 25% Sumoll y 25% Bastard Negre. Para elaborar este '*blanc de noirs*', tras la vendimia manual con remolques de 2.500 kg y selección del fruto en viña, la uva entra por gravedad a bodega, donde se efectúa su prensado de variedades por separado con prensa neumática a baja presión. La vinificación de variedades por separado, continúa con sulfitado, control de oxidaciones, gases inertes, limpieza del mosto, desfangado estático a bajas temperaturas y fermentación alcohólica en depósito de cemento.



A partir de ese momento se realiza una primera crianza de 9 meses y se acomete la fermentación con la siembra de levaduras indígenas de la viña, a una temperatura de 17-21°C durante 9-15 (según parcelas). A continuación efectúa la crianza en rima sobre lías, durante como mínimo de 42 meses. Para el tiraje utilizan azúcar de caña certificado Ecológico. Clarifican con bentonita, hacen el removido en pupitre, no disifican con licor de expedición y finalmente degüellan la botella. Utilizan tapón de corcho aglomerado con discos de corcho natural procedente de bosques peninsulares



El resultado será una exquisita producción limitada de 14.820 botellas de *Textures de Pedra 2019*, un blanc de noirs (12,5% vol de grado alcohólico) que tras el proceso de elaboración y esa larga crianza de 42 meses, se presenta a la vista con un maravilloso color ocre/oro. En nariz es fresco. En boca tiene una entrada amplia, paso sedoso, sabor salino. Ultra fino y elegante. Mantiene sus señas de identidad sensoriales que lo han distinguido durante todos estos años; su cremosidad en el paso por boca, magníficas densidad y textura, volumen y tensión.



En su añada 2018, *Textures de Pedra* obtuvo 93 puntos (Summer Sparklers, Joshua Greene - *Wine & Spirits*, julio 2023) y la actual añada 2019 ha sido seleccionada para representar a la bodega *Raventós i Blanc* en el *20th Anniversary Top 100 Tasting* (San Francisco - 11 de octubre), organizado por la misma revista. Con ello, ha sido uno de los artífices que *Raventós i Blanc* se haya incluido por primera vez en el listado de las 100 mejores bodegas del mundo.



# RAVENTÓS i BLANC

[www.raventos.com](http://www.raventos.com)