

Raventós i Blanc De La Finca 2009

El celler defineix aquest escumós com el resultat que sorgeix de l'estudi de les forces d'interacció entre el sòl, el microclima, la planta, els animals i l'equip humà de la seva granja del segle XXI: *biosinergies*.

De La Finca 2009, composició dels Sòls:

Els sòls de la finca, situats a la conca del riu Anoia, són calcaris i daten de l'època més antiga de la depressió del Penedès, fa 16 milions d'anys, quan el Mediterrani inundava aquesta vall. El riu Anoia ha cavat en la seva llera, i és l'única zona del Penedès on apareixen aquests sòls amb gran quantitat de fòssils marins de clima tropical.

Els sòls que contenen argiles amb nutrients i matèria orgànica, i l'aigua, tan important per a la vida de les fulles, són els responsables de la fotosíntesi per aconseguir una maduració del raïm equilibrada.

Al segon horitzó del sòl, a partir d'1 metre, trobem la galera. Roca calcària, incrustada amb fòssils marins. Selecció de 9 parcel·les, situades al vessant del pujol del Serral, majoritàriament amb exposició nord o nord-est, entre el bosc i el llac, on es troben les temperatures més fresques durant el període de maduració.



Varietats:

Varietat xarel·lo en vas, plantat l'any 1978. Aquest terreny afavoreix cicles llargs, i aconseguix uns bons equilibris per a escumosos de llargues criances. Vinyes de la Barbera, situades al pujol del Serral, amb orientació est. Varietat macabeu en emparrat, plantada el 1998; i parellada, en got, plantada els anys 1970 i 1973.

- 45% xarel·lo veremat a partir del 5 de

setembre.

- 30% macabeu veremat a partir del 26 d'agost.
- 25% parellada veremat a partir del 16 de setembre.

Collita 2009:

Tardor i un hivern plujós, fet que va deixar unes grans reserves d'aigua, mentre la vinya estava en repòs hivernal.

La primavera seca va afavorir un creixement vegetatiu lent i sa. El mes de juliol van ploure 41 litres, la qual cosa va ajudar la planta en aquest moment crític i va alentir-ne la maduració. Un agost sec i calorós va provocar una verema ràpida, sana i de qualitat.

El cicle va ser 10 dies més llarg del que és habitual i va ser ideal per afavorir una maduració òptima, amb una gran acidesa natural. Anyada amb una temperatura mitjana de 14,4 °C (mitjana anual de 15,3 °C) i pluviometria de 526 mm (mitjana anual de 520 mm).

Viticultura:

Viticultura ecològica en transformació a biodinàmica. Vinya amb cobertes vegetals espontànies, que donen biodiversitat, fertilitat i vida al sòl. Hi aportem fems compostats a l'hivern i fem la poda curta en got. Treball preventiu a la primavera, amb molta observació, poda en verd, per equilibrar la vinya i prevenir malalties. No deixen raïm exposat al sol per evitar cremades de la pell.

Ús d'infusions de plantes com a tractament homeopàtic per minimitzar l'ús de fitosanitaris naturals, com el sofre per a l'oïdi i les sals de coure, per al míldiu, permessos en ecològic. Control Lobesia Botrana amb confusió sexual. Control de baies i controls de maduració abans de la verema. Verema manual amb remolcs petits.

Dades Analítiques:

Grau alcohòlic: 12,5 % Vol.

Acidesa: 6,42 g/l tartàric

pH: 2.93

Sucres totals: 3,5 g/L

Elaboració:

Entrada per gravetat al celler. En cada etapa, atmosfera, controlada amb neu carbònica. Premsat lent a baixes pressions. Desfangament estàtic a baixes temperatures. Primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable, a temperatura controlada. Segona fermentació en ampolla i criança mínima de 3 anys en posició de rima. Data de degollament especificada a la contraetiqueta.

Escumós d'alta gamma amb molts records de fruita fresca i cítrics combinats amb els torrats i la pastisseria de la llagra criança (36 mesos en ampolla). Es pot trobar a un preu aproximat d'entre 15 i 20€.

Cupatges és una publicació de: STILGRAPHIC S.L. - C/ Independència 384-386 ent. despatx 1 08041
Barcelona



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural**



FIVIN
FUNDACIÓN PARA LA
INVESTIGACIÓN DEL
VINO Y LA NUTRICIÓN