

Passion for bubbles

Champagne Cava Sparkling Wine

Sobre Jordi Melendo	Artículos	Retratos	Propuestas	Prensa	E
---------------------	-----------	----------	------------	--------	---

EL NACIMIENTO DE LOS VINOS EN RAVENTÓS I BLANC

Artículos — 25 enero 2012



En la bodega rodeada de la histórica finca donde hace pocos meses se realizaba la vendimia, los vinos que en un futuro comercializará **Raventós i Blanc**, y aquellos que sean elegidos para formar parte de los ensamblajes de sus cavas, viven sus primeros meses y van adquiriendo características que serán determinantes en esa calidad futura, proyectada desde el propio viñedo.

Hace poco he tenido la ocasión de poder degustar dos vinos monovarietales de distintas parcelas de la finca situada en **Sant Sadurní d'Anoia**, que se destinaron a la elaboración de los cavas **Raventós i Blanc**. Vinos que ara se encuentran en rama y que fueron embotellados el 12 de diciembre de 2011, con lo que podemos empezar a hacernos una idea de cómo es esta añada.

Después de decantarlo para eliminar precipitaciones e impurezas, el **macabeo de la Plana**, procedente de viñas de **La Plana**, con una orientación norte/noreste, cultivadas en un suelo arcilloso y profundo cuenta con una acidez que dará al cava **Gran Reserva La Finca** una gran longevidad. Estas parcelas son muy frescas y en ellas las viñas encuentran sus equilibrios naturales para desarrollarse bien durante todo su ciclo vegetativo, alcanzando un nivel óptimo de maduración y alcanzando una buena acidez.

El **xarel·lo de las viñas del Llac**, orientadas hacia el norte, se encuentran en unos suelos en los que compiten dos horizontes. En superficie, 80 a 100 cm de arcillas rojas que van liberando el agua a lo largo de todo el ciclo, aportando el frescor que necesita la planta, mientras que en profundidad, la roca madre calcárea con cantos rodados incrustados que limitan la reserva hídrica, dando más estructura a las uvas de esta parcela. La influencia del lago atempera las condiciones climáticas evitando golpes de calor y favoreciendo una lenta maduración.