

NUESTROS MEJORES VINOS



Los  
mejores  
vinos  
del 2009

LA GUÍA DE LOS VINOS INTELIGENTES

TodoVino

Tu sumiller particular

## RAVENTÓS I BLANC

Pl. del Roure, s/n. 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

Tel: 938 183 262 Fax: 938 912 500

raventos@raventos.com www.raventos.com

Año de Fundación: 1986 Enólogo: Josep Raventós

Vinedo propio: 90 ha. Producción total en botellas: 809.000

Parque de barricas: 180 barricas de roble frances

**Comentario sobre la bodega**

Es hoy una de las bodegas más serias y "con estilo" de ese reducido grupo de bodegas elaboradoras de cavas "de autor". Una bodega elegante, en imagen, en productos y en forma de ser. Tal como declararían, sin falsa modestia y a la vista de las continuas inversiones en viñedo y experimentación, "lo mejor está por llegar". Lo que no es sino indicativo del afán de superación de Manuel Raventós y de la siguiente generación cada vez más implicada en los quehaceres de la bodega y capitaneada por su hijo Josep. El logotipo de esta casa es el resumen de la misma: un roble más que centenario, con acento y entre parentesis. La bodega construida por los herederos de la familia Raventós, inventora del cava, sin rupturas con el paisaje y alrededor de un roble centenario es todo un símbolo y una declaración de intenciones, la de ser diferente poniendo el acento en lo fundamental, en este caso, en la reinterpretación en clave actual de la esencia del cava con el objetivo de elaborar cavas de autor, de gran calidad, con personalidad marcada y apartados de guiños puramente comerciales. Cavas para amantes del cava, para consumidores interesados en el cava como vino con personalidad propia. Signo claro del afán de superación de esta casa es su gama de vinos tranquilos, cada vez más asentada y a la que se está dedicando cada vez más atención, en viñedo y en recursos.

**Sus vinos**

**Manuel Raventós Gran Reserva Personal, Espumoso Brut Nature 2001**

30-45 €

1996: ● 1997: ● 1998: ● 1999: ● 2000: ●

Nombre del viñedo: El Mirador y Creueta del Coll.

Tipo de Suelo: Franco-arcilloso, calcáreo y arenoso.

Variedades: 60% Xarel·lo y 40% Parellada.

Botella: Cava de 75 cl.

Grado: 12% vol.

Producción: 7.958 botellas.



RAVENTÓS I BLANC

**La cata**

Vista: Amarillo dorado intenso.

Nariz: Complejo y fino, frutos secos, manzana asada, fruta escarificada, aldehídos, caramelo de miel y anís.

Boca: Seco, con volumen, amplio, carbónico fino, maduro, expresivo, con persistente rettronasal con notas de crianza y fino amargor. Elegante.

Temperatura de Servicio: 7º C.

Consumo: Hasta 2012.

**Comentario sobre el vino**

Esta añada vuelve por sus fueros con dos lacres, situándose entre los mejores de nuestro país, gracias a su extraordinaria expresividad, complejidad y delicadeza. Excelente armonía y equilibrio de su carbónico. Un cava con cuerpo, fresca y complejo paso de boca. El cava más personal de la bodega, por nombre y estilo, es el resultado de la selección realizada de los mejores vinos de la bodega junto a sus más de 6 años de crianza. Uno de nuestros favoritos, por su personalidad, su elegancia, su complejidad y longitud. Su histórico de lacres habla por sí solo. Un cava serio y personal.

**Impresiones del elaborador**

"Con este cava, que empezó siendo la selección personal de los mejores vinos de la bodega hecha por Manuel Raventós, se pretende, desde la añada 2001, dar un paso más en la filosofía de la "cave prestige" de la casa. Partiendo de la experiencia acumulada a lo largo de los últimos años, el enfoque se pone sobre todo en la viña. Se han escogido dos parcelas emblemáticas de la finca Raventós i Blanc: el Xarel·lo del "Mirador" y la Parellada de la "Creueta del Coll", buscando la complementariedad de dos "terros" singulares, expresada tras una larga crianza de más de 6 años en botella. El reto sigue siendo obtener elegancia y complejidad, manteniendo la frescura."

Joscp Raventós

**Elisabet Raventós, Espumoso Brut 2003**

12-18 €

1999: ● 2000: ● 2001: ● 2002: ●

Nombre del viñedo: Viña del Lago.

Tipo de Suelo: Franco-arcilloso, calcáreo, con abundantes cantos rodados. Fertilidad baja.

Variedades: 60% Xarel·lo, 30% Chardonnay y 10% Monastrell.

Botella: Cava de 75 cl.

Grado: 12% vol.

Producción: 30.246 botellas.

Elisabet Raventós

**La cata**

Vista: Amarillo dorado.

Nariz: Fino y con cierta complejidad, tostados, notas de crianza, anisados, bolletería, praliné.

Boca: Seco, sabroso, cremoso, con volumen, carbónico bien integrado y final persistente con notas de pomelo y frutos secos (avellana).

Temperatura de Servicio: 7º C.

Consumo: Hasta 2010.

**Comentario sobre el vino**

Una añada que resalta por la ideal combinación de complejidad, elegancia y finura, convirtiéndole en un cava de "sensaciones". Nos alegramos honestamente de los resultados en términos de regularidad y calidad de la que fuera una apuesta personal de Manuel Raventós, especialmente por haber conseguido darle a este cava la personalidad que buscaban y por haber logrado sus propósitos. Es un excelente ejemplo de cava sutil y delicado. Un cava de añada, con cuatro años de crianza, que combina perfectamente los aromas frutales y los de la crianza. Busca carácter, algo más allá del cava habitual, y lo encuentra. Un cava personal y fuera de los cánones habituales.

**Impresiones del elaborador**

"Su originalidad y elegancia vienen determinadas por la composición varietal y una larga crianza. Manuel Raventós dedica este cava a su hija Elisabet, reforzando el enfoque familiar de nuestra bodega. Desde que nació la primera añada (1999) al mercedario no ha hecho más que darnosnos alegrías".

Josep Raventós

 **Raventós i Blanc Gran Reserva de la Finca, Espumoso Brut 2004**

12-18 €



2003:   

Nombre del viñedo: Clos del Serral, La Plana y Vinça

Gran.

Tipo de Suelo: Franco-arcilloso, calcáreo. Substrato gravoso. Fertilidad baja.

Variedades: 50% Xarel·lo, 20% Macabeo, 15% Parellada, 10% Chardonnay y 5% Pinot Noir.

Botella: Cava de 75 cl.

Grado: 12% vol.

Producción: 191.400 botellas.

**La cata**

Vista: Amarillo verdoso.

Nariz: Fino y delicado, buena intensidad, fruta blanca, hinojo, notas de pastelería y ligera crianza. Fresco.

Boca: Sabroso, fresco, agradable y vivo paso de boca, carbónico fino, perfecto equilibrio, aromático y final de grandes sensaciones.

Temperatura de Servicio: 7º C.

Consumo: Hasta 2011.

**Comentario sobre el vino**

Tras su aparición en la añada anterior, reemplazando al que fuera uno de nuestros favoritos, el Raventós i Blanc Gran Reserva Brut Nature, sigue demostrando que la decisión de su lanzamiento fue atinada. Esta añada, con clara vida por delante, muestra sutileza, expresividad y untuosidad. Su fino carbónico y su excelente frescura lo hacen aún más placentero. Un cava que ha supuesto una evolución de la especie llena de significado, por su mayor arraigo a la tradición y al terruño, incorporando el viñedo en el que se elabora el primer cava de esta casa. Todo un acierto por calidad, personalidad, imagen y precio, un nuevo favorito, mejorado y ampliado, y una compra excelente.

**Impresiones del elaborador**

"El que fuera el primer cava de Raventós i Blanc ha evolucionado con la incorporación de nuevas cepas (ahora ya son cinco variedades), persiguiendo una mayor complejidad y armonía. Que se mantenga sorprendentemente vivo pese a su larga crianza es una inquietud siempre presente en nuestra casa. Su nombre remite al hecho de que nace en una finca histórica, a partir de la cual en 1872 Josep Raventós Figó, bisabuelo del fundador de esta bodega, elaboró las primeras botellas de lo que más tarde se llamaría Cava".

Josep Raventós

 **L'Heru Reserva, Espumoso Brut 2006**

6-9 €

RAVENTÓS I BLANC

LA PLANA

CAVA

Nombre del viñedo: La Plana y La Barbera.

Tipo de Suelo: Franco-arcilloso, calcáreo. Substrato gravoso. Variedades: 60% Macabeo, 20% Parellada y 20% Xarel·lo.

Botella: Cava de 75 cl.

Grado: 12% vol.

Producción: 248.000 botellas.

**La cata**

Vista: Pálido verdoso.

Nariz: Fresco y limpio, aromas de fruta fresca madura, hierbas aromáticas, fruta blanca, pastelería.

Boca: Ligero, sabroso, con buena acidez, agradable sensación de fruta dulce y final aromático. Carbónico adecuado.

Temperatura de Servicio: 7° C.

Consumo: Hasta 2010.

#### *Comentario sobre el vino*

La capacidad y calidad de esta bodega queda patente, entre otras cosas, con cava como éste. El cava más asequible, frutal y juvenil de la casa destaca por su honradez y correcta elaboración, fruta, acidez y burbuja se armonizan de forma equilibrada y agradable. Como su nombre indica es el primogénito de la bodega, su heredero, en definitiva, el hilo conductor y su continuidad desde 1497, enfatizando así el carácter familiar y generacional de la bodega. Procedente de las viñas de La Plana y La Barbera, es un cava ideal para diario, que en esta añada es algo más amable por su punta dulce.

## RAVENTÓS I BLANC

Pl. del Roure, s/n. 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

Tel: 938 183 262 Fax: 938 912 500

raventos@raventos.com www.raventos.com

Año de Fundación: 1986 Enólogo: Josep Raventós

Viñedo propio: 90 ha. Producción total en botellas: 809.000

Parque de barricas: 180 barricas de roble francés

### Comentario sobre la bodega

Es hoy una de las bodegas más serias y "con estilo" de ese reducido grupo de bodegas elaboradoras de cava "de autor". Una bodega elegante, en imagen, en productos y en forma de ser. Tal como declaran, sin falsa modestia y a la vista de las continuas inversiones en viñedo y experimentación, "lo mejor está por llegar", lo que no es sino indicativo del afán de superación de Manuel Raventós y de la siguiente generación cada vez más implicada en los quehaceres de la bodega y capitaneada por su hijo Josep. El logotipo de esta casa es el resumen de la misma: un roble más que centenario, con acento y entre paréntesis. La bodega construida por los herederos de la familia Raventós, inventora del cava, sin rupturas con el paisaje y alrededor de un roble centenario es todo un símbolo y una declaración de intenciones, la de ser diferente poniendo el acento en lo fundamental, en este caso, en la reinterpretación en clave actual de la esencia del cava con el objetivo de elaborar cava de autor, de gran calidad, con personalidad marcada y apartados de guiños puramente comerciales. Cava para amantes del cava, para consumidores interesados en el cava como vino con personalidad propia. Signo claro del afán de superación de esta casa es su gama de vinos tranquilos, cada vez más asentada y a la que se está dedicando cada vez más atención, en viñedo y en recursos.

### Sus vinos

#### 11 D'Isabel Negra, Tinto 2006

18-30 €



(s)

RAVENTÓS I BLANC



11 D'ISABEL NEGRA  
2006

Nombre del viñedo: Viña del Frontón y Serral.

Tipo de Suelo: Franco-limoso, pobre en materia orgánica.

Variedades: 80% Cabernet Sauvignon y 20% Monastrell.

Elaboración y crianza: 14 meses en barrica y resto en botella.

Barricas: Roble francés de Allier.

Botella: Bordelesa de 75 cl.

Grado: 13,5% vol.

Producción: 2.050 botellas.

### La cata

Vista: Picota con borde granate.

Nariz: Fruta en licor, maderas presentes (crema catalana), algarroba, maduro, tostados.

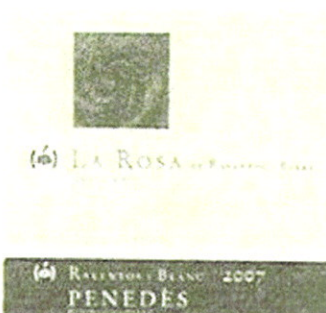
Boca: Ligerero, aromático, con licoridad y recuerdos de fruta muy madura. Final ligeramente secante.

Temperatura de Servicio: 16° C.

Consumo: Hasta 2012.

### Comentario sobre el vino

Después de Isabel Negra, persona y vino clave en la historia y evolución de esta casa, nace hoy la siguiente generación, sus once hijos en un vino que pretende demostrar la capacidad de esta bodega para elaborar vinos de alto nivel. Novedad, es un vino de limitada producción que esta añada se muestra madura y fluida. Con cierta complejidad y final licoroso.



## La Rosa de Raventós i Blanc, Rosado Joven 2007

6-9 €



Varietades: 90% Merlot y 10% Pinot Noir.

Botella: Bordelesa de 75 cl.

Grado: 12,5% vol.

Producción: 45.000 botellas.

### La cata

Vista: Rosa guinda.

Nariz: Aromas de fruta roja en sazón, notas de pastelería, anisados, recuerdos de retama y montebajo.

Boca: Sabroso, con cierta estructura y volumen, paso frutal, acertada acidez y buen equilibrio.

Temperatura de Servicio: 7° C.

Consumo: Hasta 2009

### Comentario sobre el vino

Elaborado a partir de la vinificación en blanco de un sangrado de la variedad tinta merlot, con la adición en esta añada por primera vez de pinot noir para darle más estructura, este rosado se muestra esta añada muy goloso y frutal, con sensaciones de pastelería y confitería. Un rosado con cuerpo y estructura, muy bien arropado por la acidez. El vino que toma su nombre de los rosales plantados en los extremos del viñedo, es un vino que ofrece más de lo esperado.