



RAVENTÓS I BLANC DE NIT

RAVENTÓS I BLANC
Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès, Barcelona)
CONCA DEL RIU ANOIA
14 € aprox.

La revista nord-americana *Wine Enthusiast* va incloure el De Nit 2009 com un dels 100 millors vins del món l'any 2012. Va ser un any de grans reconeixements internacionals, perquè també va ser inclòs en el Top 50 del portal *International Wine Report*, que serveix de font d'informació sobre els millors vins del món als mitjans de comunicació internacionals.

A això cal sumar els 93 punts Parker, que el situen immediatament després dels grans reserves de Gramona, Recaredo i Agustí Torelló Mata. Però amb un gran mèrit: el seu preu de 14 € l'ampolla, absolutament insòlit entre els grans vins escumosos. Així que probablement estem davant del millor vi escumós del món en relació qualitat-preu.



S'elabora amb un minucios cupatge: 43% macabeu, 33% xarel·lo, 19% parellada i un singular 5% monastrell, que li dona un lleuger color rosat, pàlid i elegant, i molta complexitat, frescor i concentració, potenciada amb la seva criança de 15 mesos en rima.

És la pura expressió de la finca Raventós i Blanc, amb 90 hectàrees de vinyes i boscos que són propietat de la família des de l'any 1497. La finca s'ha transmès indivisible durant 18 generacions fins als nostres dies, així que estem davant d'una de les finques vitivinícoles documentades més antigues del món.

La família Codorníu, amb orígens vitivinícoles que es remunten a l'any 1551, es va unir a la família Raventós l'any 1659. I va ser l'any 1872, quan en Josep Raventós va elaborar el primer vi escumós amb segona fermentació a l'ampolla amb raïm procedent de la seva finca. Des d'aleshores, totes les generacions s'han dedicat al cultiu de la vinya i a l'elaboració de vins escumosos.

Un segle després, l'any 1984, en Josep Maria Raventós i Blanc i el seu fill Manuel Raventós van fundar un nou celler al centre d'aquesta històrica finca, on han creat alguns dels millors vins escumosos del món.

