

UN ACTO DE AUDACIA Y BELLEZA EXTREMA



RAVENTÓS I BLANC EXTREM XAREL·LO 2013

DO PENEDÈS. BLANCO. 12,2%. PVP APROXIMADO: 14 €.

SUGERENCIA DE **JOSEP ROCA**, RESTAURANTE EL CELLER
DE CAN ROCA (GIRONA)

Llevar las cosas al extremo y salir airoso es un acto de audacia, talento y precisión. El Extrem es un vino auténtico, deslizante, tensionado, ágil en boca. Concebido por Pepe Raventós, viñatero de mirada ecléctica y rompedor de moldes encorsetados, como su tenaz y valiente apuesta por sus espumosos fuera de la DO Cava. Retoma la idea de la payesía catalana, una masía enraizada en una finca. Va por libre, con la seguridad que otorgan siglos de historia familiar en ese dominio del río Anoia. Arraigado como un roble en una historia única de 20 generaciones entre viñedos, Pepe Raventós ha dado un volteo al cultivo. Tracción animal, sensibilidad ecológica, homeopatía, laboreando hacia la reconversión biodinámica. Radicaliza su visión del xarel·lo en el 2013, una añada como las de antes, con más lluvia y menos horas de sol. La textura del vino está confeccionada con un pincel más estrecho. Su esqueleto es rígido y mostrará con los años en botella un estiramiento gustativo sereno. De fibra y hueso, sin músculo exagerado, sin maquillajes; sólo se concede la amplificación gustativa con el refinamiento de los posos nobles del vino sin filtros. Augura capacidad de envejecimiento. Un blanco Penedès pensado en verde; donde los aromas se acercan a los cítricos, a la manzana verde y a la pera conference. Pepe Raventós, clarividente, exhibe un vino genuino, portador de una textura nueva en el mundo efervescente de los xarel·los en el Penedès, buscando la extrema belleza. ◯