



RAVENTÓS i BLANC

PRENSA

EXTREM 2013

Artículo “Juego de Matices” por Carlos Delgado, en la sección el Viajero de El País 03/10/2014

Solo caben elogios a Pepe Raventós por la filigrana vitivinícola de su vino blanco Extrem 2013. Seguramente nadie haya conseguido sacar a la variedad xarel.lo tal cantidad de matices aromáticos y enjundia palatal sin recurrir a la socorrida fermentación en roble. Aquí se actúa, con habilidad y pericia, sobre los vectores agrarios: viticultura ecológica con aportes biodinámicos, utilización de infusiones de plantas como tratamiento, selección de uvas en el viñedo, vendimia manual, cepas con más de 50 años, etcétera. Y se remata la faena en el proceso de elaboración con rigor enológico, lo que incluye, como premisa fundamental, la fermentación por separado de las distintas parcelas que intervienen en el vino, el uso de nieve carbónica y la indispensable crianza sobre lías.

Así, sin más intervención humana que la imprescindible, Pepe Raventós consigue que la xarel.lo, reina de las cepas autóctonas del Penedés, manifieste su indiscutible calidad con una gama de aromas tan compleja como delicada.

Sin estridencias, el vino ofrece a la nariz atenta un fresco baño de notas sutiles a fruta carnosa bañada de brisa marina, la evocación perfumada de flores silvestres, el recuerdo térreo del suelo arcilloso. Y en la boca manifiesta su excelente estructura con un paladar suave, sabroso y largo.

http://elviajero.elpais.com/elviajero/2014/10/02/actualidad/1412251152_514585.html

El Viajero

VINOS

Juego de matices

Raventós i Blanc Extre 2013, un blanco del Penedès con grande matices aromáticas

CARLOS DELGADO | 3 OCT 2014 - 00:00 CEST

Archivado en: Crítica vinos Sant Sadurní d'Anoia Cata de vinos Provincia Barcelona Gastronomía Cataluña España Cultura



Solo caben elogios a Pepe Raventós por la filigrana vitivinícola de su vino blanco Extrem 2013. Seguramente nadie haya conseguido sacar a la variedad xarel.lo tal cantidad de matices aromáticos y enjundia palatal sin recurrir a la socorrida fermentación en roble. Aquí se actúa, con habilidad y pericia, sobre los vectores agrarios: viticultura ecológica con aportes biodinámicos, utilización de infusiones de plantas como tratamiento,

selección de uvas en el viñedo, vendimia manual, cepas con más de 50 años, etcétera. Y se remata la faena en el proceso de elaboración con rigor enológico, lo que incluye, como premisa fundamental, la fermentación por separado de las distintas parcelas que intervienen en el vino, el uso de nieve carbónica y la indispensable crianza sobre lías.

Así, sin más intervención humana que la imprescindible, Pepe Raventós consigue que la xarel.lo, reina de las cepas autóctonas del Penedés, manifieste su indiscutible calidad con una gama de aromas tan compleja como delicada.

Sin estridencias, el vino ofrece a la nariz atenta un fresco baño de notas sutiles a fruta carnosa bañada de brisa marina, la evocación perfumada de flores silvestres, el recuerdo térreo del suelo arcilloso. Y en la boca manifiesta su excelente estructura con un paladar suave, sabroso y largo.

© EDICIONES EL PAÍS S.L.