



RAVENTÓS i BLANC

## Manuel Raventós Negra 2014

Manuel Raventós Negra, descendent de Josep Maria Raventós i Blanc

Selección personal que hace Manuel Raventós de los mejores vinos de la añada.

### Cupaje personal

Manuel Raventós Negra, descendent de Josep Maria Raventós i Blanc es la selección personal que hace Manuel Raventós de los mejores vinos de la añada. Es su coupage personal. Un espumoso de autor. Para los amantes de los vinos frescos, con acidez, estructura y volumen, tenso en boca, burbuja fina y aromas tostados y mantequilla. Color oro. Un espumoso que, por su carácter excepcional, se embotella solo en las añadas más especiales.

### Vinificación

Los seis años de crianza en rima le aportan un color oro subido y una maravillosa estructura en boca, además de una textura sedosa envolvente con un final largo y amargo propio de los vinos de la Conca del riu Anoia. Manuel Raventós 2013 reinventa el coupage de la añada 2012. Después de realizar dos añadas consecutivas (2011, 2012) con una coupage mono-variedad Xarel·lo. Manuel Raventós 2013 se desmarca con una coupage de variedades autóctonas de contrastes, la variedad blanca Xarel·lo (40%) y la nueva incorporación de la variedad tinta Sumoll (60%).

### Cosecha 2014

Año cálido y seco. La añada 2014 empezó con un otoño muy cálido que alargó el periodo de reservas de energía de la vid. Las lluvias permitieron llenar la capacidad hídrica del suelo. El invierno fue seco y muy cálido, provocando una brotación avanzada de la cepa. La prima-vera, con el desarrollo vegetativo, fue cálida y con una fuerte sequedad. Un ciclo vegetativo escaso de agua que provocó una mayor concentración en las uvas y pérdida de producción. Lluvias puntuales en el mes de julio e inicios de agosto ayudaron a una buena maduración de la uva. Tuvimos una vendimia poco productiva y de buena calidad con una alta acidez para nuestros vinos. Durante el año agrícola tuvimos una muy baja pluviometría de 421 L/m<sup>2</sup> y una temperatura cálida con una media de 15,8 °C. Vinos equilibrados y envolventes.

### Viticultura

Viticultura biodinámica. Viñedos con cubiertas vegetales espontáneas, que dan biodiversidad, fertilidad y vida al suelo. Aportamos estiércol de nuestros animales, compostados en invierno. Hacemos la poda corta en vaso. Uso de infusiones de plantas como fitoterapia para minimizar la utilización de cobre y azufre. Control de lobesia botrana por confusión sexual. Control de bajas y controles de maduración previos a la vendimia. Vendimia manual.



- 40%% Xarel·lo: Vendimiado el 25 de septiembre. 4.362 kg/ha
- 60%% Sumoll: 5.350kg/ha vendimiado el 26 de septiembre

### Datos analíticos

Grado alcohólico: 11.81 % Vol.  
Acidez: 8.6 g/L tartárico  
Ph: 2.97  
Sin azúcares añadidos

