



RAVENTÓS i BLANC

## De la Finca 2019

De la Finca proviene de una de nuestras viñas más históricas, plantada en vaso en 1964: la Vinya dels Fòssils.

### Cosecha 2019

Una excelente añada muy sana con un ciclo más largo y una maduración lenta. La vendimia del 2019 fue clásica, mediterránea y fresca. Hemos tenido una cosecha tardía, pero al mismo tiempo extraordinariamente sana y sabrosa. Fue un año marcado por el clásico clima mediterráneo con un otoño húmedo, una primavera fresca con lluvias ocasionales y un verano seco y cálido. Con un total de pluviometría de 556 mm. Primavera y añada fresca provoca retraso del ciclo y vendimia. Alta pluviometría de otoño y lluvias puntuales bien caída de primavera provoca buen crecimiento vegetativo de la planta. El verano fue lluvioso si cálido: 111,7mm y temperaturas máximas de 40°C en julio. Con la energía de la planta aguantamos bien el golpe de calor. Vendimia tardía de producción media, uva muy sana y concentrada. En resumen, una excelente añada con un ciclo más largo y una maduración lenta: condiciones ideales para grandes vinos. La vendimia del 2019 fue clásica, mediterránea y fresca. Condiciones ideales para grandes vinos.

### Alta expresión salina

Situada en las terrazas más altas del río Anoia, la Vinya dels Fòssils tiene un suelo marino con una alta presencia de fósiles, lo que caracteriza la estructura y la composición edafológica de este viñedo. Los carbonatos son el componente que aporta la principal fuente de tipicidad a este espumoso de alta expresión salina. Un espumoso con identidad y personalidad únicas.

### Macabeu, Xarel·lo y Parellada

Las plantas de la Vinya dels Fòssils proceden de la selección masal que llevó a cabo Manuel Raventós Domènech en 1888. Creador de la fórmula del espumoso del Penedés al combinar las tres variedades autóctonas, Macabeu, Xarel·lo y Parellada, Manuel Raventós también experimentó con la plantación de pequeñas parcelas separadas: de las cepas que daban mejor uva, seleccionaba los sarmientos para nuevas plantaciones.

### 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.

### Vinificación

Entrada en la bodega por gravedad. En cada etapa, atmósfera controlada con nieve carbónica. Prensado lento a bajas presiones. Desfangado estático a bajas temperaturas. Primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, separando variedades y tipos de suelos. Ensamblaje, segunda fermentación en botella y crianza mínima de 30 meses en botella. No añadimos licor de expedición. Fecha de degüelle indicada en la contra etiqueta.



- 60% Xarel·lo: Vendimiado a partir del 07 de septiembre. Plantado en vaso en 1964 y espaldera en 2002.
- 25% Macabeu: Vendimiado a partir del 28 de septiembre. Plantada en espaldera en 1994.
- 15% Parellada: Vendimiado a partir del 21 de Septe. Plantada en vaso en 1984.

### Datos analíticos

Grado alcohólico: 12.29 % Vol.  
Acidez: 6.3 g/L tartárico  
Ph: 3.15  
Brut Nature. No dosage

