



RAVENTÓS i BLANC

De Nit 2022

“Buscando el color encontré el Monestrell de la parte oeste del Serral, que nos aporta complejidad sin perder frescor” Pepe Raventós

Parcela de Monestrell

Los viñedos de la Barbera, la Plana y el Viader tienen suelos profundos de textura franco-arcillosa que aportan frescor y elegancia. La parcela del Monestrell, situada en las terrazas del Serral, marca el De Nit con su personalidad.

Cosecha 2022

Un año cálido seco, con una uva muy sana. Un año cálido, con fuerte sequía, que nos trajo muy bajas producciones y uvas sanísimas, por la escasa presión de hongos. Un año en el que la sequía ha sido la protagonista del ciclo vitícola (357 mm de pluviometría, cuando la media son 520mm). Esto ha provocado que las uvas no se desarrollen como otros años y la planta no ha producido tanto fruto debido a la carencia de agua, comportando unas pérdidas de aproximadamente el 20%. Las parcelas con más horas de sol fueron las más castigadas. Años extremos nos dan unas uvas muy concentradas que mantienen un equilibrio muy bueno de acidez: acidez muy alta en plena maduración. Vendimia avanzada debido a la larga ola de calor. Bajada de producción sobre el 20%, pero una uva muy sana.

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 lobsia 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 18 meses en botella. Añadimos licor de expedición del vino base con azúcares Eco. Fecha de degüelle indicada en la contra etiqueta.



- 50% Xarel·lo: Vendimiado a partir del 17 de agosto. Plantado en vaso y espaldera entre 1974 y el 1990.
- 30% Macabeu: Vendimiado a partir del 11 de agosto. Plantado en vaso y espaldera entre 1982 y 2000.
- 15% Parellada: Vendimiado a partir del 02 de septiembre. Plantada en vaso entre 1969 y 1989.
- 5% Monastrell: Vendimiado el 1 de Septiembre. Plantada en vaso en el 1974.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 12.09 % Vol.
Acidez: 5.9 g/L tartárico
Ph: 3.01
Extra Brut

