



RAVENTÓS i BLANC

Manuel Raventós Negra 2016

Manuel Raventós Negra, descendent de Josep Maria Raventós i Blanc

Selecció personal que fa Manuel Raventós dels millors vins de l'anyada.

Cupatge personal

Manuel Raventós Negra, descendent de Josep Maria Raventós i Blanc és la selecció personal que fa Manuel Raventós dels millors vins de l'anyada. És el seu cupatge personal. Un escumós d'autor. Per als amants dels vins frescos, amb acidesa, estructura i volum, tens en boca, bombolla fina i aromes de torrats i mantega. Color or. Un escumós que, pel seu caràcter excepcional, s'embotella només en les anyades més especials.

Vinificació

Els sis anys de criança en posició de rima li aporten un color or pujat i una meravellosa estructura en boca, a més d'una textura sedosa envoltent amb un final llarg i amarg propi dels vins de la Conca del riu Anoia. El 2013 va reinventar el cupatge, i després de diversos anys experimentant amb la varietat Sumoll, li va afegir un percentatge d'aquest raïm al Xarel·lo. En aquesta nova anyada 2016, Manuel Raventós -creador i escumós- torna a reinventar-se: Un cupatge de Xarel·lo i Macabeu; trobarem un vi més voluminós, tornant a anyades anteriors

Collita 2016

Anyada sorprenent: la més Baixa pluviometria des de que en tenim dades (1950) i magnífics equilibris La verema va tenir una qualitat sorprenent i uns equilibris molt bons de sucres, acidesa i estructura degut a la concentració del raïm per la falta d'aigua. Les produccions van ser baixíssimes. Les varietats que es van adaptar millor a la sequera van ser la Xarel·lo i la Sumoll. Durant l'any agrícola vàrem tenir una extrema sequera amb una pluviometria de 283,5 L/m2 (la mitjana dels últims 20 anys és de 521 L/ m2) i la temperatura mitjana va ser de 15,4 °C (la mitjana dels últims 20 anys és de 15,2 °C).

Viticultura

Viticultura biodinàmica. Vinya amb cobertes vegetals espontànies, que donen biodiversitat, fertilitat i vida al sòl. Hi aportem fems dels nostres animals, compostats a l'hivern. Fem la poda curta en vas. Ús d'infusions de plantes com fitoteràpia per minimitzar l'ús de coure i sofre. Control de lobesia botrana per confusió sexual. Control de baies i controls de maduració abans de la verema. Verema manual.



- 75%% Xarel·lo: Veremat 5 setembre. 3.000 kg/ha.
- 25%% Macabeu: 5.300kg/ha veremat el 24 de setembre

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 12.51 % Vol.
Acidesa: 7.6 g/L tartàric
Ph: 3.03
Sense sucres afegits

