RAVENTÓS i BLANC

De Nit 2024

De Nit neix després de la verema 2006, quan Pepe Raventós, després d'anys de recerca per crear un rosat elegant, es va inspirar en el Champagne de Billecart Samon Rose.

Parcel·les

Les vinyes de la Barbera, la Plana i el Viader tenen sòls profunds de textura franco-argilosa que ens donen frescor i elegància.

Collita 2024

Anyada de l'esperança i la recuperació de la vida a la finca La pluviometria del cicle ha estat de 432mm (mitjana 30 anys 515mm) i la temperatura mitjana anual càlida de 16,5ºC degut a les altes temperatures de tardor i hivern (mitjana de 30 anys 15,2ºC). Tardor i hivern extremadament secs i càlids. Primavera molt humida, esperançadora i llarga. Estiu típic temperat i sense grans onades de calor. Maduracions pacients i verema de baixa producció, equilibrada, sana i complexa. Verema esperançadora de cara la recuperació dels nostres ceps. Verema de maduracions lentes i baixa producció amb un raïm de gran sanitat. La sumoll ha estat la varietat reina, amb uns grandíssims equilibris de grau alcohòlic i acidesa.

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.

Vinificació

Entrada per gravetat al celler. En cada etapa, atmosfera controlada amb neu carbònica. Premsat lent a baixes pressions. Desfangat estàtic a baixes temperatures. Primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada, separant varietats i tipus de sòls. assemblatge, segona fermentació en ampolla i criança mínima de 18 mesos en posició de rima. Afegim licor d'expedició del vi base amb sucres Eco. Data de desgorjat indicada a la contra etiqueta.

- 50%% Xarel·lo: Veremat a partir del 18 d'agost. Plantat en vas i emparrat entre 1974 i 1990.
- 30% Macabeu: Veremat a partir del 15 d'agost. Plantat en vas i emparrat entre 1982 i 2000.
- 10% Parellada: Veremat a partir del 7 de setembre. Plantat en vas entre 1969 i 1989.
- 10% Sumoll: Veremat el 5 de setembre. Plantat en vas el 1974.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 12.40 % Vol.
Acidesa: 6.0 g/L tartàric
Ph: 3.07
Extra Brut

www.raventos.com