



RAVENTÓS i BLANC

Enoteca Personal Manuel Raventós 1998

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

Cupatge personal

Selecció Personal MRN 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. Els vins que Manuel Raventós ha seleccionat per a aquesta anyada han estat el Xarel·lo del Clos, el Macabeu de la Vinya dels Fòssils i la Parellada de La Creueta. Com sempre, el cupatge original del Penedès, amb només varietats autòctones de la nostra finca, com ho va començar a fer, fa més de cent anys, Manuel Raventós Domènech.

Collita 1998

Any fred, amb baixa pluviometria, molt exigent per la planta. L'any climàtic es va caracteritzar per una temperatura mitjana de 14,4 °C (mitjana anual de 15,3 °C) i una pluviometria de 430 mm (mitjana anual de 520 mm). quinze anys després, els vins del 1998 es presenten opulents, generosos amb pas de boca llarg i contundent. una mica auster en fracció àcida.

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.



- 30% Macabeu: Veremat el 5 de setembre.
- 25% Xarel·lo: Veremat el 17 de setembre.
- 40% Parellada: Veremat el 26 de setembre.
- 5% Malvasia de Sitges: Veremat el 25 d'agost.

Dades analítiques

Grau alcohòlic: 12.3 % Vol.
Acidesa: 6.8 g/L tartàric
Ph: 3.05
Sucres totals: 1,5 g/L

