RAVENTÓS i BLANC

Nombre del Vino
Blanc de Blancs
Añada
2024
Descripción de la añada
Tras tres añadas de extrema sequía y de un inicio de ciclo seco, en primavera regresaron las lluvias, la vida y el vigor. Primavera larga y verano templado, sin olas de calor.

Parcelas
Llac, Plana, Barbera, Viader, Prat y viñedos de viticultores de la Conca del Riu Anoia.
Municipio
Sant Sadurní d'Anoia
Región
Conca del Riu Anoia
País
España

Suelos
Superficie arcillosa de erosión continental sobre sustrato carbonatado de origen marino con gran cantidad de fósiles
Edad de los suelos
Superficie **Cuaternario** (> 1 M años) y substrato **Miocénico** (16 M años)
Estructura de los suelos
Mayoritariamente franco-arcilloso
Capacidad retención de agua
De 300 a 190 mm
Topografía
Plana, sin pendientes significativos
Altura sobre nivel del mar
De 120 a 170 metros

Clima
Mediterráneo prelitoral
Pluviometría ciclo vegetativo
432,5 mm (523 mm anual)
Temperatura mediana
16,5 ºC (15,3 ºC media anual)
Hechos meteorológicos destacados
El otoño y el invierno fueron extremadamente secos y cálidos, prolongando la sensación de otro ciclo austero. La primavera irrumpió con una pluviometría generosa y esperanzadora. Tuvimos una primavera templada y larga. El verano se mostró fiel al carácter mediterráneo, sin grandes olas de calor, permitiendo que la uva madurara con calma y equilibrio.

Variedades
50% Xarel·lo, 35% Macabeu, 10% Parellada, 5% Malvasia de Sitges
Año de plantación
Entre 1969 y 2016
Superficie
55 ha
Densidad de plantación
3.500 cepas por hectárea

Tipo de agricultura
Ecológica y Biodinámica
Abonado
Compost de ternera y caballo con preparados biodinámicos y abono en verde.
Estilo de poda
Vaso y emparrado royat doble
Fecha de poda
Enero y febrero con **luna descendiente**
Número de chupones
25.000 - 30.000 chupones/hectárea
Poda en verde
Sacar chupones y rebrotes. No despampolar.
Aplicación P501
En brotación y después de vendimia
Aplicación P500
Otoño y primavera complementado con preparado Maria Thun.
Tratamiento para los hongos
Fitoterapia, 2,8 kg cobre/ha para Mildiu y azufre para el Oídio.
Tratamiento para plagas
Confusión sexual contra Lobesia botrana. Aceite de naranja y piretrina contra el mosquito verde.
Irrigación
No
Hechos agrícolas destacados
Tres años de extrema sequía y un otoño seco provocaron la muerte de un 5% de las cepas, un hecho nunca antes visto. El 9 de marzo llegaron lluvias (35 mm) y comenzó un cambio hacia un ciclo húmedo, que trajo recuperación de vida y un buen desarrollo vegetativo de la viña. Hubo presión de mildiu en floración, que logramos controlar. El verano templado permitió maduraciones lentas. Fue la primera añada en la que tuvimos que controlar el mosquito verde.
Fecha de vendimia
Xarel·lo 4.500 kg/ha a partir 26/08
Macabeu 7.350 kg/ha a partir 16/08
Parellada 3.700 kg/ha a partir 07/09
Malvasia de Sitges 4.000 kg/ha a partir 13/09
Tipo de Vendimia
Vendimia manual con remolques de menos de 2.500 kg
Selección de uva
Selección en viña

Prensado
Entrada por gravedad. Prensa neumática a baja presión.
Sulfitado
3,5 g/hL SO2
Control de oxidaciones
Gases inertes
Limpieza del mosto
Desfangado estático a bajas temperaturas.
Fermentación alcohólica
Depósito Inox. Fermentación por variedades en diferentes depósitos.
Levaduras
Indígenas de la viña
Fermentación Maloláctica
No

Tipo de crianza
En rima sobre lías **18 meses**
Azúcar de tiraje
Azúcar de caña certificado Ecológico
Clarificante
Bentonita a dosis de 3 g/hL
Removido
Giro-palet
Licor de expedición
Vino base Blanc de Blancs con azúcar Eco.
Tipo de corcho
Tapón de corcho aglomerado con discos de corcho natural.
Procedencia del corcho
Bosques peninsulares

Análisis
Grado alcohólico 12,45% vol
Acidez total tartárica 5,6 g/L
pH 3,09
Acidez volátil 0,27 g/l expresada en acético
Azúcar residual 4,0 g/l Extra Brut
Sulfuroso total 60 mg/L
Presión 5,7 bars

Elaboración
210.000 botellas de 75 cl