



RAVENTÓS i BLANC

Blanc de Blancs 2019

Blanc de Blancs es un espumoso marcado por la tipicidad de su procedencia, la Vinya del Llac, un viñedo de más de cuarenta años, que nos permite obtener un espumoso estructurado, fresco y complejo.

Tres variedades blancas autóctonas

La Vinya del Llac es un viñedo con orientación norte, suelos arcillosos que liberan el agua lentamente a lo largo de todo el ciclo vegetativo, y donde, en profundidad, encontramos roca madre calcárea, con guijarros incrustados, que limitan la reserva hídrica, aportando más estructura a la uva de esta parcela insignia. La influencia del lago en este simbólico viñedo modera las condiciones climáticas, evita golpes de calor y favorece una maduración larga. Es un Blanc de Blancs por las tres variedades blancas autóctonas: Macabeu, Xarel·lo y Parellada. La gran novedad de este año es la incorporación de la Malvasía de Sitges en el cupaje del Blanc de Blancs. La Malvasía de Sitges es una variedad casi desaparecida, que hemos recuperado en nuestra finca. Con 1,5 Ha en nuestra viña de la Plana. Así, para seguir innovando con nuestros espumosos, decidimos incorporar al Blanc de Blancs la Malvasía de Sitges, una variedad complicada en viticultura pero una joya en vinificación, ya que tiene una acidez natural muy elevada, así actúa como acidificante natural, también no da volumen, tiene buena maduración y es intensa y compleja aromáticamente. Así os presentamos un Blanc de Blancs con un 5% de Malvasía de Sitges, y el resto con las variedades autóctonas tradicionales: Macabeu, Xarel·lo y Parellada.

Cosecha 2019

Una excelente añada muy sana con un ciclo más largo y una maduración lenta. La vendimia del 2019 fue clásica, mediterránea y fresca. Hemos tenido una cosecha tardía, pero al mismo tiempo extraordinariamente sana y sabrosa. Fue un año marcado por el clásico clima mediterráneo con un otoño húmedo, una primavera fresca con lluvias ocasionales y un verano seco y cálido. Con un total de pluviometría de 556 mm. Primavera y añada fresca provoca retraso del ciclo y vendimia. Alta pluviometría de otoño y lluvias puntuales bien caída de primavera provoca buen crecimiento vegetativo de la planta. El verano fue lluvioso si cálido: 111,7mm y temperaturas máximas de 40°C en julio. Con la energía de la planta aguantamos bien el golpe de calor. Vendimia tardía de producción media, uva muy sana y concentrada. En resumen, una excelente añada con un ciclo más largo y una maduración lenta: condiciones ideales para grandes vinos. La vendimia del 2019 fue clásica, mediterránea y fresca. Condiciones ideales para grandes vinos.

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 lobesía 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.



- 40% Xarel·lo: Vendimiado a partir del 2 de septiembre. Plantado en vaso y espaldera entre 1974 y 1990.
- 39% Macabeu: Vendimiado a partir del 28 de agosto. Plantado en vaso y espaldera entre 1982 y el 2000.
- 15% Parellada: Vendimiado a partir del 19 de septiembre. Plantada en vaso entre 1969 y 1989.
- 6% Malvasía de Sitges: Vendimiado a partir del 16 de septiembre. Plantada en vaso entre 1969 y 1989.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 12 % Vol.
Acidez: 6.2 g/L tartárico
Ph: 3.01
Extra Brut

