



RAVENTÓS i BLANC

De Nit 2019

“Buscando el color encontré el Monestrell de la parte oeste del Serral, que nos aporta complejidad sin perder frescor” Pepe Raventós

Parcela de Monestrell

Los viñedos de la Barbera, la Plana y el Viader tienen suelos profundos de textura franco-arcillosa que aportan frescor y elegancia. La parcela del Monestrell, situada en las terrazas del Serral, marca el De Nit con su personalidad.

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: 111,7 mm 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 agosto. Plantado en vaso y espaldera entre 1974 y el 1990.
- 39% Macabeu: Vendimiado a partir del 28 de agosto. Plantado en vaso y espaldera entre 1982 y 2000.
- 15% Parellada: Vendimiado a partir del 19 de septiembre. Plantada en vaso entre 1969 y 1989.
- 6% Monestrell: Vendimiado el 19 de Septiembre. Plantada en vaso en el 1974.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 12 % Vol.
Acidez: 6,4 g/L tartárico
Ph: 3,05
Extra Brut

