



RAVENTÓS i BLANC

De la Finca 2018

De la Finca proviene de una de nuestras viñas más históricas, plantada en vaso en 1964: la Vinya dels Fòssils.

Cosecha 2018

Añada lluviosa y húmeda. Vendimia de producción mediana con muy buenos equilibrios de azúcar y acidez. La añada 2018 empezó con un otoño más seco y frío de lo habitual. Con la llegada del invierno también llegó la lluvia. Durante los meses de invierno llovieron 216mm (la media de los últimos 25 años es inferior a 100mm). Como consecuencia del frío en este periodo la brotación fue tardía. La primavera siguió siendo muy lluviosa, llovieron 212mm, hecho que provocó la recuperación de la planta, un buen crecimiento vegetativo y una alta presión de hongos, sobre todo de mildiu. Justo en floración, el periodo más sensible para mildiu y oidio, llovió cada día. Trabajando con fitoterapia, lucha biológica y muy bajas dosis de cobre conseguimos controlar los hongos. En agosto, tuvimos las máximas temperaturas históricas en la finca, llegando a 40 °C el día 4 de agosto. Este hecho provocó que el ciclo se avanzara algún día. Durante la vendimia la temperatura fue más bien fresca y tuvimos 4 días de lluvia. Realizamos una selección de uva en el viñedo muy rigurosa. Durante todo el año agrícola tuvimos una alta pluviometría de 654.9 mm (la media de los últimos 20 años es de 517.8 mm y la de los últimos 3 años de sequía es de 387.8mm). La temperatura mediana fue de 15.2 °C, similar a la media de los últimos 20 años. Vendimia de calidad. Vinos concentrados, redondos y con buena acidez.

Alta expresión salina

Situada en las terrazas más altas del río Anoia, la Vinya dels Fòssils tiene un suelo marino con una alta presencia de fósiles, lo que caracteriza la estructura y la composición edafológica de este viñedo. Los carbonatos son el componente que aporta la principal fuente de tipicidad a este espumoso de alta expresión salina. Un espumoso con identidad y personalidad únicas.

Macabeu, Xarel·lo y Parel·lada

Las plantas de la Vinya dels Fòssils proceden de la selección masal que llevó a cabo Manuel Raventós Domènech en 1888. Creador de la fórmula del espumoso del Penedés al combinar las tres variedades autóctonas, Macabeu, Xarel·lo y Parel·lada, Manuel Raventós también experimentó con la plantación de pequeñas parcelas separadas: de las cepas que daban mejor uva, seleccionaba los sarmientos para nuevas plantaciones.

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 lobesia 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 30 meses en botella. No añadimos licor de expedición. Fecha de degüelle indicada en la contra etiqueta.



- 60% Xarel·lo: Vendimiado a partir del 09 de septiembre. Plantado en vaso en 1964 y espaldera en 2002.
- 25% Macabeu: Vendimiado a partir del 21 de septiembre. Plantada en espaldera en 1994.
- 15% Parel·lada: Vendimiado a partir del 28 de Septe. Plantada en vaso en 1984.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 12.29 % Vol.
Acidez: 6.3 g/L tartárico
Ph: 3.15
Brut Nature. No dosage

