



RAVENTÓS i BLANC

Manuel Raventós Negra 2010 Descendent de Josep Maria Raventós i Blanc

Selección personal que realiza Manuel Raventós de los mejores vinos de la añada.

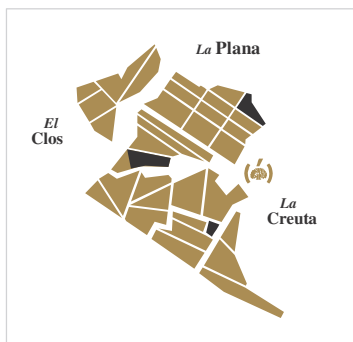
Suelos

Los suelos de nuestra finca son calcáreos y datan de la época más antigua de la depresión del Penedès, hace 16 millones de años. **Primer horizonte** de raíces hasta un metro que viven en las arcillas con nutrientes, materia orgánica y el agua. **Segundo horizonte** a partir de un metro. Allí la planta encuentra la galera. Roca madre calcárea, incrustada con fósiles marinos.

La gran cantidad de fósiles marinos que caracterizan la estructura y composición de nuestros suelos, aportan a los vinos de nuestra finca la principal fuente de tipicidad salina y mineralidad.

Selección de parcelas

Xarel-lo del Clos, de orientación norte, la parcela con el meso clima más fresco y húmedo de la finca que nos provoca maduraciones lentísimas, dándonos vinos estructurados con muy buena acidez natural. **Parellada de La Creuta**, el suelo arenoso nos da vinos concentrados. **Macabeo de La Plana**, frescura y mineralidad en nuestra parcela más baja.



Cosecha 2010

Un año fresco y de extremos, con una nevada el día 9 de marzo que no olvidaremos. La temporada empezó con un mes de octubre muy lluvioso y un otoño poco frío que nos permitió mantener las hojas mucho tiempo, así la viña pudo cargar bien sus reservas. El invierno fue frío y largo. Empezamos la poda el 10 de diciembre. La primavera fue fresca y lluviosa y, hasta el mes de agosto, no llegó el calor. El 12 de agosto cayeron 30 litros de lluvia que ayudaron a completar la reserva hídrica del suelo. Empezamos la vendimia el 18 de agosto y, afortunadamente, tuvimos un mes sin lluvia para poder entrar prácticamente toda la uva de la finca, hasta que el 17 de septiembre cayeron 58 litros que aceleraron la entrada de la Parellada.

En el año agrícola (de octubre 2009 a octubre 2010) recogimos 700 litros de agua frente los 526 litros de media de los diez últimos años y la temperatura media fue de 14.4 °C frente los 15.3 °C de los últimos diez años. **Añada excelente con un gran potencial para el envejecimiento.**

Viticultura

Viticultura biodinámica. Viñedo con cubiertas vegetales espontáneas que nos dan biodiversidad, fertilidad y vida al suelo. Aportamos estiércol de nuestros animales compostado en invierno y hacemos poda corta en vaso.

Uso de infusiones de plantas como fitoterapia para minimizar el uso de cobre y azufre. Control de *Lobesia Botrana* por confusión sexual. Cata de bayas y controles de maduración antes de la vendimia. Vendimia manual.

Vinificación

Entrada por gravedad en bodega. En cada etapa, atmósfera controlada con nieve carbónica. Prensado lento a bajas presiones con fragmentación de mostos por cata. 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 72 meses en posición de rima. No añadimos licor de expedición.** Fecha de degüelle indicada en la contraetiqueta. 2.212 botellas.

70 % Xarel-lo vendimiado el 16 de septiembre.

Plantado en vaso en 1954.

20 % Macabeu vendimiado el 2 de septiembre.

Plantado en vaso en 1973.

10 % Parellada vendimiado el 25 de septiembre.

Plantado en vaso en 1997.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 12,40 % Vol.

Acidez: 6,7 g/L tartárico

PH: 2,98

Sin azúcares añadidos

