



RAVENTÓS i BLANC

DE LA FINCA 2014

De la Finca procede de una viña histórica, Vinya dels Fòssils, cuya geología y microclima le permiten rivalizar con los más prestigiosos.

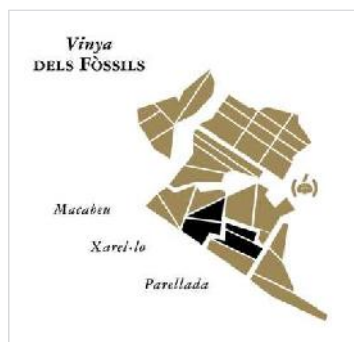
Suelos

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.

Los fósiles marinos caracterizan la estructura y composición del suelo de la Vinya dels Fòssils. Esta viña, con carbonatos, aporta la principal fuente de tipicidad a nuestro vino espumoso de alta expresión salina.

Selección de parcelas

Vinya dels Fòssils, situada en las terrazas más altas del río Anoia, donde afloran los suelos marinos con alta presencia de fósiles, caracterizando nuestro espumoso más mineral. Xarel·lo del **Clot de les Comes i del Coll**, Macabeo de la **Barbera Alta** y Parellada de la **Vinya del Mingo**.



Cosecha 2014

La añada 2014 empezó con un otoño muy cálido que alargó el periodo de reservas de energía de la vid. Las lluvias permitieron llenar la capacidad hídrica del suelo. El invierno fue seco y muy cálido, provocando una brotación avanzada de la cepa.

La primavera, con el desarrollo vegetativo, fue cálida y con una fuerte sequedad. Un ciclo vegetativo escaso de agua que provocó una mayor concentración en las uvas y pérdida de producción. Lluvias puntuales en el mes de julio e inicios de agosto ayudaron a una buena maduración de la uva. Tuvimos una vendimia poco productiva y de buena calidad con un alta acidez para nuestros vinos.

Durante el año agrícola tuvimos una muy baja pluviometría de 421 L/m² y una temperatura cálida con una mediana de 15,8 °C.

Viticultura

Viticultura biodinámica. Viñedo con cubiertas vegetales espon-táneas que nos dan biodiversidad, fertilidad y vida al suelo. Apor-tamos estiércol de nuestros animales, compostado en invierno. 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 ven-dimia. Vendimia manual.

Vinificación

Entrada por gravedad en bodega. En cada etapa, atmósfera con-trolada con nieve carbónica. Prensado lento a bajas presiones. Desfangado estático a bajas temperaturas. Primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controla-da, separando variedades y tipos de suelos. Ensamblaje, segunda fermentación en botella y **crianza mínima de tres años en posición de rima. No añadimos licor de expedición.** Fecha de degüelle indicada en la contraetiqueta.

50 % Xarel·lo vendimiado a partir del 8 de septiembre.

Plantado en vaso en 1964 y espaldera en 2002.

40 % Macabeu vendimiado a partir del 28 de agosto. Plantada en espaldera en 1994.

10 % Parellada vendimiado a partir del 12 de septiembre. Plantada en vaso en 1984.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 12 % Vol.

Acidez: 7,1 g/L tartárico

PH: 2,89

Azúcar: 1,5 g/L

Brut Nature. No dosage

