



# RAVENTÓS i BLANC

## TEXTURES DE PEDRA 2013

Es la exploración de 3 variedades locales tintas: **Xarel·lo vermell**, **Bastard Negre** y **Sumoll**. **Textures de Pedra**: máxima expresión de las variedades mediterráneas, del clima del Penedès, de un suelo pedregoso, y el resultado de una larga crianza sobre lias; un “**Blanc de Noirs**” concentrado en boca y con gran potencial para el envejecimiento.

### 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.

### SELECCIÓN DE PARCELAS

**Xarel·lo** y **Bastard Negre** de la **Viña Más Alta**, situada en lo alto de la cima del Turó del Serral, la parcela más alta de nuestra finca. Un suelo atípicamente pedregoso de origen aluvial (2-5 M de años) con altísimo drenaje sobre el sustrato calcáreo de origen marítimo (16 M de años).

**Sumoll** y **Parellada** en coplantación de un viña de altura al oeste de la **Conca del riu Anoia**.



### COSECHA 2013

**Añada exigente, fresca y con un gran potencial para el envejecimiento.** Un ciclo que recuerda a los de hace 30 años, cuando recolectábamos las Macabeo después de Ferias en Sant Sadurní y las Xarel·lo a finales de septiembre. Otoño húmedo, invierno fresco y seco con lluvias esporádicas. Un inicio de primavera fresco y húmedo, con lluvias en marzo y mayo. Un final de primavera fresco y seco, así como un verano meteorológico corto, provocaron un desarrollo vegetativo lento. La vendimia la empezamos el 19 de agosto. Unos meses de agosto y de septiembre sin golpes de calor, con una temperatura veraniega moderada contribuyeron a una lenta y buena maduración de las diferentes variedades.

Durante el año agrícola tuvimos una alta pluviometría de 605 L/m<sup>2</sup> (la pluviometría media de los últimos veinte años es de 548 L/m<sup>2</sup>) y una temperatura media de 14,7°C, sin temperaturas extremas (la temperatura media de los últimos veinte años es de 15,1°C).

### VITICULTURA

Viticultura biodinámica. Viñedo con cubiertas vegetales espon-táneas que nos dan biodiversidad, fertilidad y vida al suelo. Aportamos estiércol de nuestros animales, compostado en invierno. Hacemos poda corta en vaso en luna descendiente.

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. Prensado de la uva entera de Sumoll y Bastard Negre. Desfangado estático a bajas temperaturas. Primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Ensamblaje, segunda fermentación en botella y **crianza mínima de 42 meses en posición de rima**. **No añadimos licor de expedición**. Fecha de degüelle indicada en la contraetiqueta.

30 % Xarel·lo vendimiado a partir del 18 de septiembre. Plantado en espaldera en 2002.

25 % Xarel·lo Vermell vendimiado a partir del 19 de septiembre. Plantado en espaldera en 2002.

25 % Sumoll vendimiado a partir del 17 de octubre. Plantada en vaso en 1957.

15 % Bastard Negre vendimiado a partir del 25 de septiembre. Plantada en vaso en 1974.

5 % Parellada vendimiado a partir del 17 de octubre. Plantada en vaso en 1957.

### DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 12,2 %

Vol. Acidez: 6,88 g/L

tartárico PH: 2,96

Sin azúcares añadidos

