



RAVENTÓS I BLANC BLANC DE BLANCS 2018

Bodegas Raventós i Blanc

Zona: Conca del Riu Anoia

Varietades: Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Malvasía de Sitges

Alc: 12% Vol.

Viñedos:

La Vinya del Llac es un viñedo con orientación norte, suelos arcillosos que liberan el agua lentamente a lo largo de todo el ciclo vegetativo, y donde, en profundidad, se encuentra roca madre calcárea, con guijarros incrustados, que limitan la reserva hídrica, aportando más estructura a la uva de esta parcela insignia. La influencia del lago en este simbólico viñedo modera las condiciones climáticas, evita golpes de calor y favorece una maduración larga.

Elaboración:

Entrada por gravedad. Desfangado estático a bajas temperaturas. Fermentación alcohólica por variedades en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura y uso de levaduras indígenas. Posteriormente se envejece en rima sobre lías, mínimo de 18 meses. Dosage de 5 gramos por litro. El azúcar de tiraje es de caña con certificado ecológico.

¿Qué esperar de este vino?

Blanc de Blancs es un espumoso marcado por la tipicidad de su procedencia, la Vinya del Llac, un viñedo de más de cuarenta años, que permite obtener un espumoso estructurado, fresco y complejo, Elegante, de burbuja fina, bien integrada y de final largo y placentero.

BODEGAS RAVENTÓS I BLANC

CPI. del Roure, s/n
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
T +34 93 818 32 62
info@raventos.com



Maridajes:

Blanc de Blancs es absolutamente versátil a la hora de pensar en cómo acompañarlo gastronómicamente. Primero de todo, es un vino perfecto para tomar solo como aperitivo, pero también para disfrutar de algo de marisco, sushi, pastas y... ¿Por qué no? Un buen plato de jamón ibérico. Atrévete a jugar con diferentes acompañamientos.

Tª de servicio recomendada:

Entre 6 y 8 °C.



Pepe RAVENTÓS

Desde 1497 lleva la familia Raventós vinculada al mundo del vino en nuestro país. No en vano, el primer "champagne español" (el primer vino espumoso elaborado en nuestras fronteras) fue hecho por un antepasado suyo que aprendió a trabajar estos vinos chispeantes en Francia por el método Champenoise. Dedicó que al volver tenía que hacerlo en casa con sus maravillosas Xarel·los de la finca familiar.

Hoy Pepe Raventós representa una renovación generacional que mantiene la línea tradicional con firmeza, al tiempo que inicia nuevos caminos dirigidos hacia la ecología, lo natural, el mayor de los respetos por el medio, el paisaje, la fruta y también por los consumidores de sus vinos, a los que ha logrado ofrecer un producto de máxima calidad incluso tras este nuevo guión de trabajo y de filosofía de vida.

El sueño de su abuelo Josep María Raventós de "convertir esta bodega en marca viticultora de prestigio internacional" está más que conseguido y la trayectoria de Raventós i Blanc es contundente: elaboran algunos de los mejores espumosos de España que son exportados a diversos países del mundo con gran éxito.

BODEGAS RAVENTÓS I BLANC

CPI. del Roure, s/n
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
T +34 93 818 32 62
info@raventos.com