

TEXTURES DE PEDRA

Bodega: Raventós I Blanc

Zona: V.T. Conca del Riu Anoia

Variedad: Xarel·lo Vermell, Bastard Negre, Sumoll

Alc: 12,6% Vol.

Viñedos:

Viticultura biodinámica. Viñedos con cubiertas vegetales espontáneas, que dan biodiversidad, fertilidad y vida al suelo. Se aporta estiércol de sus propios animales, compostados en invierno. Se realiza una poda corta en vaso. Se utilizan infusiones de plantas como fitoterapia para minimizar la utilización de cobre y azufre.

Control de bajas y controles de maduración previos a la vendimia.

Elaboración:

Se vendimia manualmente y la uva entra en la bodega por gravedad. En cada etapa, hay una atmósfera controlada con nieve carbónica. Se prensa lentamente a bajas presiones. A continuación se realiza un desfangado estático a bajas temperaturas. La primera fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, separando variedades y tipos de suelos. A continuación se ensambla y se realiza la segunda fermentación en botella, con una crianza mínima de 48 meses en botella. No se añade licor de expedición. La fecha de degüelle está indicada en la contra etiqueta

¿Qué esperar de este vino?

Un "Blanc de noirs" concentrado en boca y con gran potencial para el envejecimiento.

Raventós I Blanc

Plaça del Roure, S/N, 08770 Sant Sadurní d'Anoia,
Barcelona
www.raventos.com



Maridajes:

Espumoso muy versátil con el que puedes acompañar un menú completo. Desde aperitivos, arroces de pescado, bacalao, cocina oriental, mariscos, parrillada de verduras, pastas, postres con chocolate o frutas, quesos semicurados... o para tomar solo también es ideal.

Tª de servicio recomendada:

6 - 8 °C.

Raventós i Blanc



La filosofía de Raventós i Blanc es respetar al máximo el equilibrio de la finca. El río Anoia, el turó del Serral, el lago de Raventós i Blanc y los bosques de la finca han forjado unos rasgos edafológicos y unas condiciones climatológicas únicos.

Manuel y Pepe Raventós, hijo y nieto de Josep Maria Raventós, son los encargados de hacer realidad el sueño del abuelo: convertir esta bodega en una marca viticultora de prestigio internacional. Los dos enólogos han situado Raventós i Blanc entre los mejores vinos espumosos del mundo, fieles a una finca especial, un clima concreto y a un método que persigue la excelencia con la mínima intervención del hombre.

Dinámico, enérgico y amante del mundo del vino y la viticultura, Pepe Raventós se incorpora a Raventós i Blanc en el año 2001, pero su vinculación con el mundo del cava se remonta a cuando era pequeño y pasaba los veranos vendimiando en Sant Sadurní, donde han vivido veintiún generaciones de su familia, desde finales del siglo XV.

Su vida ha estado marcada por los trabajos sociales, pero sobre todo por el vino. Desde muy joven compartió horas de trabajo en el campo en Saint Emilion, aprendiendo a elaborar tintos, además de adquirir experiencia en diferentes bodegas de distintas zonas de Francia, como el Loira, Burdeos o Champagne.



En el año 2012 Pepe Raventós decide que Raventós i Blanc abandone la DO Cava. Es el inicio de una nueva etapa bajo la Conca del Riu Anoia, el sueño de crear una nueva denominación de origen.

Raventós i Blanc

Plaça del Roure, S/N, 08770 Sant Sadurní d'Anoia,
Barcelona

www.raventos.com