



RAVENTÓS i BLANC

De Nit 2023

“Buscando el color encontré el Monestrell de la parte oeste del Serral, que nos aporta complejidad sin perder frescor” Pepe Raventós

Parcela de Monestrell

Los viñedos de la Barbera, la Plana y el Viader tienen suelos profundos de textura franco-arcillosa que aportan frescor y elegancia. La parcela del Monestrell, situada en las terrazas del Serral, marca el De Nit con su personalidad.

Cosecha 2023

La sequía y la calidad de las uvas son los grandes protagonistas. Desde el 1 de octubre de 2022 hasta el final de la vendimia, se suman 232 mm de agua, si bien la cifra media de la última década es de 500 mm. Asimismo, cabe destacar también el aumento de la temperatura, que se sitúa en 16°C, que son 0,8°C más que la media de los últimos diez años. El resultado es un trienio de sequía con consecuencias sobre todo el cultivo y que ha desembocado en una reducción de la vendimia de entre el 40% y el 60% en la finca. El xarel·lo y el sumoll, variedades autóctonas del Penedès, son las que mejor han soportado las altas temperaturas y la falta de agua. Por otro lado, variedades como la parellada y el macabeo están acusando más la sequía y la vendimia se ha reducido hasta el 60% respecto a 2022. Esta añada nos puede recordar la de 2016 que fue muy seca, de gran sanidad y uvas muy concentradas de azúcares y acideces. Vendimia de extrema sequía y gran calidad de la uva. La vendimia más temprana de las que se han celebrado en la finca.

Viticultura

Viticultura biodinámica. Viñedos con cubiertas vegetales espontáneas, que dan biodiversidad, fertilidad y vida al suelo. Aportamos estiércol de nuestros animales, compostados en invierno. Hacemos la poda corta en vaso. Uso de infusiones de plantas como fitoterapia para minimizar la utilización de cobre y azufre. Control de lobesia botrana por confusión sexual. Control de bajas y controles de maduración previos a la vendimia. Vendimia manual.

Vinificación

Entrada en la bodega por gravedad. En cada etapa, atmósfera controlada con nieve carbónica. Prensado lento a bajas presiones. 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 18 meses en botella. Añadimos licor de expedición del vino base con azúcares Eco. Fecha de degüelle indicada en la contra etiqueta.



- 50% Xarel·lo: Vendimiado a partir del 18 de agosto. Plantado en vaso y espaldera entre 1974 y el 1990.
- 34% Macabeu: Vendimiado a partir del 15 de agosto. Plantado en vaso y espaldera entre 1982 y 2000.
- 9% Parellada: Vendimiado a partir del 7 de septiembre. Plantada en vaso entre 1969 y 1989.
- 7% Monastrell: Vendimiado el 5 de Septiembre. Plantada en vaso en el 1974.

Datos analíticos

Grado alcohólico: 12.15 % Vol.
Acidez: 5.6 g/L tartárico
Ph: 3.09
Extra Brut

