



RAVENTÓS i BLANC

## De la Finca 2022

De la Finca proviene de una de nuestras viñas más históricas, plantada en vaso en 1964: la Vinya dels Fòssils.

### Cosecha 2022

Un año cálido seco, con una uva muy sana. Un año cálido, con fuerte sequía, que nos trajo muy bajas producciones y uvas sanísimas, por la escasa presión de hongos. Un año en el que la sequía ha sido la protagonista del ciclo vitícola (357 mm de pluviometría, cuando la media son 520mm). Esto ha provocado que las uvas no se desarrollen como otros años y la planta no ha producido tanto fruto debido a la carencia de agua, comportando unas pérdidas de aproximadamente el 20%. Las parcelas con más horas de sol fueron las más castigadas. Años extremos nos dan unas uvas muy concentradas que mantienen un equilibrio muy bueno de acidez: acidez muy alta en plena maduración. Vendimia avanzada debido a la larga ola de calor. Bajada de producción sobre el 20%, pero una uva muy sana.

### Alta expresión salina

Situada en las terrazas más altas del río Anoia, la Vinya dels Fòssils tiene un suelo marino con una alta presencia de fósiles, lo que caracteriza la estructura y la composición edafológica de este viñedo. Los carbonatos son el componente que aporta la principal fuente de tipicidad a este espumoso de alta expresión salina. Un espumoso con identidad y personalidad únicas.

### Macabeu, Xarel·lo y Parellada

Las plantas de la Vinya dels Fòssils proceden de la selección masal que llevó a cabo Manuel Raventós Domènech en 1888. Creador de la fórmula del espumoso del Penedés al combinar las tres variedades autóctonas, Macabeu, Xarel·lo y Parellada, Manuel Raventós también experimentó con la plantación de pequeñas parcelas separadas: de las cepas que daban mejor uva, seleccionaba los sarmientos para nuevas plantaciones.

### 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 30 meses en botella. No añadimos licor de expedición. Fecha de degüelle indicada en la contra etiqueta.



- 60% Xarel·lo: Vendimiado a partir del 24 de agosto. Plantado en vaso en 1964 y espaldera en 2002.
- 30% Macabeu: Vendimiado a partir del 16 de agosto. Plantada en espaldera en 1994.
- 10% Parellada: Vendimiado a partir del 2 de Septiembre. Plantada en vaso en 1984.

### Datos analíticos

Grado alcohólico: 12.35 % Vol.  
Acidez: 6.1 g/L tartárico  
Ph: 3.05  
Brut Nature. No dosage

