vinetur

Raventos i Blanc Textures de Pedra, Tierras antiguas, vinos únicos

Estamos delante de un gran espumoso con 43 meses de crianza, de genuino carácter y de indudable personalidad, un ‘Blanc de Noirs’ concentrado en boca y con gran poder de envejecimiento

jueves 16 de noviembre de 2017

ESCRITO POR ZOLTAN NAGY



La bodega reivindica el inmenso potencial del terruño para la elaboración de sus vinos espumosos. La Finca donde se encuentran forma un escenario singular, y cuentan con una tradición vitícola milenaria.

La familia Raventós ha vivido en esta finca, como mínimo, desde 1497. Veintiuna generaciones trabajando la misma tierra, 90 hectáreas de viñedos, rodeados de bosque y lago, con un microclima concreto, marcado por el río Anoia. Los suelos son calcáreos y contienen fósiles marinos, lo que proporciona las condiciones ideales para elaborar vinos tanto tranquilos como espumosos de alta expresión mineral.



Foto: Raventós i Blanc

La Finca entera está dividida en hasta un total de 44 parcelas, donde cada una tiene identidad propia. Aparte el objetivo de la bodega es la recuperación del organismo granja en la que la naturaleza, animales y el ser humano convivan en armonía en un mismo paraje, que aportan un importante beneficio a la agricultura.

Sale al mercado la nueva añada de 'Textures de Pedra' de Raventos i Blanc



Un espumoso con 43 meses de crianza, del cual se han elaborado para esta añada un total de 8.777 botellas. 'Textures de Pedra' recibe su nombre del viñedo del que proviene, 'Vinya Més Alta', situado en la cima del Turó del Serral, la altitud máxima de

la finca, donde los suelos muestran una textura pedregosa.

Un 'coupage' de 30% Xarelo, 25% Xarelo Rojo, 25% Sumoll, 15% Bastardo Tinto y 5% Parellada. Un 'Blanc de Noirs' concentrado en boca y con gran potencial para el envejecimiento, que expresa la mediterraneidad del Penedés. De destacar la uva Bastarda tinta en la elaboración del 'coupage' de este espumoso.



En cata, esta variedad es rústica y de alta acidez, muy bien adaptada a esta zona, y aporta a 'Textures de Pedra' fuerza y potencia, además de densidad y textura en boca, reforzando su tono dorado y dándole más volumen y electricidad. Estamos delante de un gran espumoso de genuino carácter y de indudable personalidad.

Tapones de corcho, la mejor opción!

En Raventos i Blanc también lo saben ya que la exportación de vinos está creciendo y, por ende, la aceptación y el valor diferenciador de utilizar tapones de corcho a países extra-europeos también seguirá ganando cuota de mercado.

Así, los vinos de calidad cuentan con más adeptos y, con su popularidad y buena fama, crece de forma unánime la preferencia de los consumidores finales por el tapón de corcho como mejor método de cierre para vinos.

Sin duda un espumoso que no puede faltar en las casas ya que la Navidad está a la vuelta de la esquina. Salud!