



## Raventós i Blanc De la Finca Brut Nature 2018

Giallo pallido con sfumature dorate, sprigiona al naso una freschezza molto giovane con aromi di agrumi, erbe fini e note di brioche dalla delicata cremosità. Al palato è sottile, fresco ed equilibrato. Il perlage è fine ed elegante.

Produttore	Raventós i Blanc
Categoria	Cava
Paese	Spagna
Regione	Conca del Riu Anoia
Classificazione	DO
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	12.0 %
Temperatura di degustazione	6° - 8°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Xarel-lo, Macabeo, Parellada
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	5851118
Adatto a	Funghi, Paella, Pizza
Valutazioni	Decanter 91/100



### Vinificazione

Il vino di base viene vinificato in vasche d'acciaio. All'assemblaggio segue una fermentazione in bottiglia di almeno 18 mesi in posizione orizzontale. La data della sboccatura o «dégorgement» è stampata su ogni singola bottiglia.

### Terroir

Le uve del Raventós i Blanc provengono dal vigneto "Vinya dels Fòssils". Il nome deriva dall'alta percentuale di fossili di origine marina presenti in questo terreno. Questo terreno speciale conferisce al vino una salinità unica.





## Storia

La famiglia Raventós coltiva uva dal 1497, il che la rende la più lunga storia di viticoltura a conduzione familiare documentata. Un antenato dell'attuale proprietario, Pepe Raventós, è stato anche il primo a spremere vini spumanti nel Penedès, seguendo l'esempio dello Champagne, inventando così il Cava. La decisione di Pepe di abbandonare la DO Cava nel 2012 è quindi ancora più degna di nota, poiché i regolamenti di questa denominazione d'origine si stavano annacquando sempre di più e non erano più compatibili con le sue aspettative di alta qualità. La famiglia Raventós è quindi profondamente radicata nella tradizione da un lato e sempre un passo avanti ai tempi dall'altro.

