



## Raventós Textures de Pedra Brut Nature 2019

Robe jaune pâle. Le bouquet hautement complexe rappelle de la poire, du coing, de l'orange et des fleurs vives aux accents minéraux, tout en renfermant des nuances d'aragon et de gingembre. Juteux et relevé, condensé, le palais offre des arômes concentrés de mandarine, de poire d'Anjou, de kaki et de chèvrefeuille, qui s'accompagnent d'une nuance fumée en milieu de bouche. La puissance et la délicatesse culminent avec une grande longueur et une belle précision, des parfums floraux renouvelés et une pointe de levure fumée. Ce vin finement détaillé et vivifiant affiche un rapport qualité-prix remarquable.

Producteur	Raventós i Blanc
Type d'article	Cava
Pays	Espagne
Région	Conca del Riu Anoia
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	6° - 8°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Xarel-lo Vermell, Sumoll, Bastard Negre
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	5851619
Accord mets et vins	Sushis, Poisson, Apéritif



### Vinification

Le vin de base est vinifié en cuves en acier. L'assemblage est suivi d'une fermentation en bouteilles à l'horizontale pendant au moins 48 mois. La date du dégorgement (élimination du dépôt de levures) est imprimée individuellement sur chaque bouteille.

### Terroir

Les raisins utilisés pour le Textures de Pedra proviennent du vignoble unique 'Vinya Més Alta'. Dans ce vignoble unique, on trouve une grande densité de cailloux calcaires. Le travail se fait strictement selon les règles de la viticulture biologique et biodynamique.





## Histoire

La famille Raventós fait de la viticulture depuis 1497, ce qui en fait la plus longue histoire de viticulture familiale documentée. C'est un ancêtre de l'actuel propriétaire Pepe Raventós qui a été le premier à vinifier des vins mousseux dans le Penedès sur le modèle du champagne, inventant ainsi le cava. La décision de Pepe de quitter la DO Cava en 2012 est donc d'autant plus remarquable que les dispositions de cette appellation d'origine étaient de plus en plus diluées et ne correspondaient plus à ses idées de qualité élevée. La famille Raventós est donc d'une part profondément enracinée dans la tradition et d'autre part toujours en avance sur son temps.

