



Raventós Textures de Pedra 2020

Giallo pallido. Il bouquet molto complesso evoca pere molto minerali, mela cotogna, arancia e fiori pungenti, oltre a note di dragoncello e zenzero. Succoso e piccante al palato, sprigiona sapori concentrati di mandarino, pera Anjou, cachi e caprifoglio che si uniscono a un tocco fumé nella metà posteriore. Il finale estremamente lungo e preciso è potente e delicato con note floreali ripetute e un accenno di lievito affumicato. Questo vivace vino dai dettagli raffinati offre un eccellente rapporto qualità-prezzo.

Produttore	Raventós i Blanc
Categoria	Cava
Paese	Spagna
Regione	Conca del Riu Anoia
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	6° - 8°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Xarel-lo Vermell, Sumoll, Bastard Negre
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	5851610
Adatto a	Sushi, Pesce, Aperitivi



Vinificazione

Il vino di base viene vinificato in vasche d'acciaio. All'assemblaggio segue una fermentazione in bottiglia di almeno 48 mesi in posizione orizzontale. La data della sboccatura o «dégorgement» è stampata su ogni singola bottiglia.

Terroir

Le uve per il Textures de Pedra provengono dal vigneto singolo "Vinya Més Alta". Questo vigneto unico presenta un'alta densità di ciottoli calcarei. Il vigneto è coltivato rigorosamente secondo le regole della viticoltura biologica e biodinamica.

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.

