

Extrem Blanc

D.O.: **Penedès**

Any: **2014**

Raïm: **Xarel·lo**

Graduació: **12°**

Preu aproximat: **14 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

V

Es un vi blanc jove natural i monovarietal. Elaborat al 100% amb la varietat de raïm Xarel·lo, radicalment autèntic. Un vi de viticultura de biosinèrgia entre home, animal i planta, amb un ús reduït de sulfurós que permet aconseguir la màxima expressió del terroir, una més llarga vida i la màxima puresa. Procedeix de raïms conreats a la Vinya del Serral, d'orientació est-sud, sobre terrenys calcaris i sorrosos amb poc contingut orgànic. Viticultura biodinàmica amb aportació de fens dels animals de la finca compostats a l'hivern. Poda curta en vas. Vinificació molt acurada amb premsat lent i desfangat a baixa temperatura. Curta criança sobre el seu propi solatge que li confereix més volum en boca i el protegeix d'oxidacions. El vi és molt atractiu, amb aroma a cítrics i una acidesa en boca que el fa fresc i elegant. Graduació alcohòlica moderada de 12° que el fa excel·lent per prendre unes copes a mitja tarda entre amics. Recomanat per a marisc i peix de roca. Maridatge perfecte amb percebes frescos de la costa de Galícia. El seu productor, Pepe Raventós, diu: «Desitjo que gaudiu la fresca anyada 2014 avui, demà o més enllà».

El celler elaborador: La finca Raventós i Blanc pertany des del 1497 a la família Raventós, una de les més llargues tradicions vitivinícoles documentades del món en mans de la mateixa família. El 1872, Josep Raventós i Fatjó elaborà el primer cava amb raïms xarel·lo de la seva finca. El 1986, per donar sentit a la finca, Josep Maria Raventós i Blanc va fundar el nou celler. Actualment el fill, Manel Raventós, i el nét, Pepe Raventós, segueixen lluitant per elaborar vins i caves de referència a tot el món. ▶

