



# RAVENTÓS i BLANC

## FAKTA

Mousserende vin

Drue(r): 10% Parellada, 30% Macabeo (Viura),

60% Xarel lo

Lagring: 30 Mdr sur Lie

Alkohol: 12.0%

Syreindhold: 5,9 g/L

Restsukker: 0,8 g/L

Skuelåg: Nej

Varenummer: 09303622145

Anbefales til:



## 2021 DE LA FINCA BIO

### Raventos i Blanc, Conca del Riu Anoia,

#### Distriktet

Penedès området, hvor Conca del Riu Anoia hører til, ligger i Catalonien i Spaniens nordøstlige del, vest og sydvest for Barcelona. Vinmæssigt, og ikke mindst kvalitetsmæssigt, byder området på meget stor diversitet, men især er området kendt for en meget stor produktion af den mousserende Cava. Her finder man nogle af Spaniens største vinproducenter, og hvor kvantitet ofte går forud for kvalitet, men man finder også gamle familieforetagender med lange, stolte vintraditioner, som producerer vine af meget høj kvalitet.

En af de ypperste og mest kvalitetsorienterede producenter, Raventós i Blanc, gjorde i 2012 op med de, efter deres mening, alt for lave produktions- og kvalitetskrav, som producenter af Cava DO er underlagt og forlod i protest denne "appellation", hvorefter de begyndte at markedsføre vinene under deres eget navn: Conca del Riu Anoia. Navnet er inspireret af floden Anoia, som løber igennem området, og "Conca" er den daglige betegnelse for selve vinen. Med dette ganske modige skridt formulerede Raventós i Blanc samtidig et sæt nye, kvalitetsorienterede kriterier for, hvordan deres "Conca's" produceres:

- Kun de indfødte druesorter Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Monastrel, Bastard Negre, Sumoll og Xarel·lo Vermell må anvendes
- 100% druer fra egne marker
- Alle "Conca's" skal være årgangsbenævnte og modne i min. 18 mdr. på flaske med sit bundfald (cava min. 9 mdr.)
- Lave udbytter og alt markarbejde foregår manuelt og med heste - ingen maskiner!
- 100% biodynamisk/økologisk produktion. Vine er økologisk certificerede og dyrkningen er biodynamisk certificeret

#### Producenten

Selv om de aktuelle bygninger, der i dag danner rammen omkring firmaet Raventós i Blanc, først blev bygget i 1986, har familien lavet vin på stedet siden 1497 - i ikke mindre end 21 generationer! Vingården ligger i Sant Sadurn d'Anoia og midt i de 90 ha. vinmarker, som med tiden er blevet erhvervet af generationer i familien siden starten. Familien er ikke kun kendt for sine fremragende vine, men også for at være de absolut første til at lave cava i området - i 1872 med druer fra netop disse vinmarker.

I dag ledes firmaet af 21. generation, Pepe Raventós, som med sin visionære og samtidig traditionsbundne tankegang har formået yderligere at positionere vinhuset som et af Spaniens mest profilerede og kvalitetsorienterede, og for hvem terroir-drevne vine er et mantra. Cirkulær tankegang spiller ligeledes en meget stor rolle med vinmarker, skove, søer, floder og husdyr indgående i et lukket kredsløb.

#### Produktet

De la Finca Conca del Riu Anoia, er lavet på 50% Xarel.lo, 40% Macabeo og 10% Parellada. Xarel.lo kommer fra marken Mirador del Serral, hvor vinstokkene er plantet i 1964, mens Macabeo (plantet i 1994) og Parellada (plantet ligeledes i 1994) kommer fra La Barbera. Man praktiserer en naturlig bundfældning uden filtrering inden presning. Efter gæringen bliver "basisvinen" modnet i 6 måneder på sit "lie" (bundfald) i rustfrie ståltanke og derefter gæret i 30 mdr. på flaske efter Méthode Traditionelle teknikken. Der tilsættes ingen sukkerlikør efter degorgering, og vinen er derfor i den tørre ende.

I duften finder man en kombination af citrusoner med nuancer af ristet brød og smør. Med lidt iltning kommer der også toner af eksotiske frugter. I smagen eksploderer vinen nærmest i munden med komplekse og frembrusende frugttoner først, men vinen viser også friskhed, sprødhed og finesse - med diskrete, mineralske toner. Brug den som aperitif eller til et måltid sammen med skaldyr- eller fiskeretter med cremede saucer eller til ost (gratineret).

