RAVENTÓS i BLANC

2023 DE NIT BRUT ROSE ØKO

Raventos i Blanc, Conca del Riu Anoia

FAKTA

Mousserende vin
Drue(r): 7% Monastrell, 9% Parellada, 34% Macabeo (Viura), 50% Xarel lo
Lagring: 18 Mdr sur Lie
Alkohol: 12.0%
Syreindhold: 5,6 g/L
Restsukker: 4,0 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 09303532335
Anbefales til:

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 Sadurni 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 Nit Rosé, Conca del Riu Anoia, er lavet på biodynamiskdyrkede Xarel.lo (40%), Macabeo (39%), Parellada (15%) og Monastrell (Mourvèdre) (6%) fra vinmarkerne El Llac, La Plana, La Barbera, El Viader og El Prat, plantet fra 1969 til 2000. Under høsten bliver druerne håndplukket i små kasser og bliver sorteret første gang i vinmarken. Efter en separat gæring for hver druesort (med druernes egne gærceller) blev de forskellige "basisvine" modnet i 6 måneder på deres "lie" (bundfald) i rustfrie ståltanke og derefter sammenstukket. Den flotte roséfarve opnås ved at lade det røde skind fra druen Monastrell være med i nogle få timer, inden den første gæring. Anden gæringen på flaske efter Méthode Traditionelle teknikken varede i 18 måneder.

De Nit Rosé har en flot elegant, sart pink-orange farve. I duften finder man toner af citrusfrugter, wienerbrød og hasselnødder. I smagen er den frisk og sprød, med en god balance mellem tørheden og frugten og god kompleksitet i eftersmagen, igen med sarte toner af citrusfrugter, sydlandske krydderurter samt lidt vanilje og ristede mandler. Det er en meget elegant og festlig mousserende rosé, både serveret alene eller sammen med skaldyr- eller fiskeretter.