



DESDE 1551  
**CODORNÍU**  
 SELECCIÓN RAVENTÓS  
*Juan Codorníu y Raventós*  
 BRUT

Selección Raventós, la antigua selección privada de la familia Raventós. Un cava fruto de la combinación de la reconocida variedad Chardonnay y de las variedades tradicionales Xarel·lo y Macabeo. Modernidad y Tradición unidas en un cava especial.

**Viticultura** Las uvas utilizadas en Selección Raventós se cosechan en dos zonas vinícolas muy diferentes. La calidad es el principal criterio para la selección. Las uvas Chardonnay provienen de nuestros propios viñedos de la región con el clima más continental en la DO Cava, Lleida. Esto da una concentración óptima, mayor cuerpo e intensidad de los aromas frutales. La cosecha se lleva a cabo a mediados de agosto y se realiza siempre por la noche, con el fin de mantener las uvas lo más frescas posible, conservando el aroma y evitando la oxidación. Las variedades Xarel·lo y Macabeo, provienen de viñedos seleccionados por nuestros equipos de viticultura y enología en la zona del Penedés, donde estas variedades exhiben sus características más auténticas. El clima mediterráneo de esta región más cálida permite la maduración de la uva antes, lo que garantiza un buen nivel de acidez y frescura junto con aromas cítricos y florales. La cosecha de estas variedades tiene lugar entre finales de agosto y mediados de Septiembre.

**Vinificación** Planeamos el momento óptimo para la cosecha de cada variedad. Tras el despallado y prensado de la uva, se obtiene el mosto. Añadimos levadura seleccionada y el mosto fermenta a una temperatura de entre 15 ° y 17 ° C. Una vez finalizada la fermentación, se lleva a cabo el coupage. El vino resultante se embotella con el licor de tiraje, en la misma botella que llegará al mercado. El cava envejece en nuestras cavas subterráneas (con una temperatura constante de 17 ° C), donde se produce la segunda fermentación seguida por un período de envejecimiento en contacto con las lías de levadura. En total, el vino pasa un mínimo de 12 meses en bodega, tras los cuales tiene lugar el removido y el degüelle, momento en el que se extraen los sedimentos depositados tras la segunda fermentación y se dosifica una cantidad de licor de expedición que determina su dosaje brut. Por último, se tapa la botella definitivamente con un tapón de corcho.

### Características Sensoriales

- Un cava Brut con un color amarillo pajizo brillante y burbuja fina y persistente. Intensos aromas de piña y fruta de hueso, junto con aromas más clásicos, como los cítricos y manzana de las variedades tradicionales.
- También son importantes los aromas de crianza sobre lías de levadura (frutos secos, miel, pan tostado, etc.)
- En boca Selección Raventós tiene textura cremosa y buen cuerpo, con un sabor de boca refrescante y persistente.

**Maridaje** Gracias a su cuerpo y frescura, Selección Raventós es ideal para tomar como aperitivo o para acompañar clásicos tales como mariscos, caviar, salmón ahumado, etc También va bien con platos de arroz, pollo y pescado al horno.

### Datos Técnicos

**Región**  
Denominación de Origen Cava

**Tipo**  
BRUT

**Varietades**  
50% Chardonnay  
50% Xarel·lo / Macabeo

**Análisis**  
Grado alcohólico: 11,5° - 12°  
Azúcares residuales: 8-10 gr/lt

**Consejos del Enólogo**  
Consumir frío (entre 5°-8°C). Si es necesario, enfriar durante un par de horas en una cubitera con agua con sal y hielo. Evitar enfriamientos bruscos en el congelador. Se puede almacenar verticalmente.

**Período óptimo de consumo**  
Recomendamos consumirlo en el año siguiente a su compra.

