

# MAS DEL SERRAL

pepe raventós

## Elaborador

Pepe Raventós

## Enólogo

Joan Munné, Pepe Raventós

## Viticultor

Lluís Méndez, Pepe Raventós

## Dirección

Susana Portabella

susana.portabella@masdelserral.com

## Nombre del vino

Mas del Serral

## Añada

2013

## Descripción de la añada

Excelente añada. Fresca y húmeda.

## Parcela

Clos del Serral

## Municipio

Sant Sadurní d'Anoia

## Región

Conca del Riu Anoia

## País

Catalunya, España

## Suelos

Miocénicos, carbonatados,  
con fósiles de origen marino

## Edad de los suelos

16 Millones de años

## Topografía

Pendiente de 7,8%

## Orientación

Norte / Noroeste

## Microclima

Fresco y húmedo

## Altura sobre el nivel del mar

De 170 a 185 metros

## Variedad

Xarel-lo y Bastard Negre  
en coplantación

## Año de plantación

1954

## Superficie

1.71 ha

## Densidad de plantación

3.500 cepas por hectárea

## Descripción de la añada

Añada exigente, fresca y  
con un gran potencial por el  
envejecimiento. Un ciclo que  
recuerda a los de hace 30 años.

Un otoño húmedo y un invierno  
fresco y seco con la presencia  
de algunas lluvias esporádicas.

Inicio de la primavera muy fresco  
y húmedo con lluvias en marzo  
y mayo. Un fin de primavera  
fresco y seco, así como un verano  
meteorológico corto, provocaron  
un desarrollo vegetativo lento.

Meses de agosto y septiembre sin  
golpes de calor con una temperatura  
veraniega moderada. Durante el  
año agrícola tuvimos una baja  
pluviometría de 605 L/m<sup>2</sup> y la  
temperatura media fue de 14,7 °C.

## Estilo de poda

Vaso con tutor de 220 cm

## Número de yemas

25.000 – 35.000 yemas/hectárea

## Poda en verde

Quitar chupones y hacer soldados

## Irrigación

No

## Tipo de agricultura

Biodinámica

## Métodos de cultivo

Manualmente y con caballo hispano  
bretón. Libre de maquinaria

## Fecha de vendimia

16 de septiembre del 2013

## Producción hectárea

2.297 kg/ha

## Tipo de vendimia

Vendimia manual  
con cajas de 15 kg

## Selección de uva

Selección manual, grano a grano  
en garaje de Mas del Serral

## Prensado

Uva entera. Prensa neumática  
a baja presión

## Fermentación alcohólica

Depósito inoxidable / Cemento

## Levaduras

Indígenas del viñedo

## Temperatura de fermentación

17 a 21 °C

## Días de fermentación

17 días

## Crianza en depósito

12 meses

## Fecha de tiraje

9 de octubre del 2014

## Tipo de crianza

En rima sobre lías 100 meses

## Removido

En pupitre durante 15 días

## Fecha de degüelle

Indicado en la contraetiqueta

## Tipo de corcho

Tapón corcho aglomerado  
con discos de corcho natural

## Procedencia del corcho

Bosque mediterráneo en La Bisbal  
d'Empordà, Girona

## Productor

Francisco Sagrera

## Análisis

Grado alcohólico 12,5% vol

Acidez total tartárica 7,1 g/L

pH 2,91

Acidez volátil 0,26 g/l expresado  
en acético

Azúcares residuales 1,1 g/l

Presión 5,2 bares

Degüelle sin SO<sub>2</sub>

## Elaboración

2013

2.425 botellas de 75 cl

400 magnum de 150 cl

CLOS DEL SERRAL  
PARCELA ÚNICA

SUELOS MARÍTIMOS  
100 MESES SOBRE LÍAS

ANIMAL Y HOMBRE  
GRANO A GRANO