

MAS DEL SERRAL

pepe raventós

Elaborador

Pepe Raventós

Enòleg

Joan Munné, Pepe Raventós

Viticultor

Lluís Méndez, Pepe Raventós

Direcció

Susana Portabella

susana.portabella@masdelserral.com

Nom del vi

Mas del Serral

Anyada

2007

Descripció de l'anyada

Extremadament seca i temperada

Parcel·la

Clos del Serral

Municipi

Sant Sadurní d'Anoia

Regió

Conca del Riu Anoia

País

Catalunya

Sòls

Miocènics, carbonatats, amb fòssils d'origen marí

Edat dels sòls

16 Milions d'anys

Topografia

Pendent de 7,8%

Orientació

Nord / Nord-oest

Microclima

Fresc i humit

Altura sobre nivell del mar

De 170 a 185 metres

Data de verema

12 de setembre del 2007

Producció hectàrea

3.242 kg/ha

Tipus de verema

Verema manual amb caixes de 15Kg

Descripció de l'anyada

Hivern relativament càlid, pluges durant la primavera i un estiu suau; el cep va créixer amb força. L'escassetat d'aigua a l'estiu va provocar un estrès hídric que va avançar una setmana el cicle respecte a d'altres anys. Finalment, les pluges de principis d'agost van ajudar a que la planta seguis tranquil·lament la maduració fins a la verema. Amb una temperatura mitjana de 14.5°C, i una molt baixa pluviometria de 365 mm, vàrem tenir uns rendiments del 15% inferiors a la mitjana del Clos del Serral. Anyada extremadament seca, temperada i òptima per una llarga criança.

Varietat

Xarel·lo i Bastard Negre en coplantació

Any de plantació

1954

Superfície

1.92 ha

Densitat de plantació

3.500 ceps per hectàrea

Estil de poda

Vas amb tutor de 220cm

Número de gemmes

25.000 – 35.000 gemmes/hectàrea

Poda en verd

Treure xupons i fer soldats

Irrigació

No

Tipus agricultura

Biodinàmica

Mètodes de cultiu

Manualment, amb cavall hispà-bretó. Lliure de maquinària

Selecció del raïm

Selecció manual, gra a gra al garatge del Mas del Serral

Premsat

Raïm sencer. Premsa neumàtica a baixa pressió

Fermentació alcohòlica

Dipòsit inoxidable / Ciment

Llevats

Índigenes de la vinya

Temperatura de fermentació

17 a 21°C

Dies de fermentació

13 dies

Criança en dipòsit

9 mesos

Data de tiratge

13 juny del 2008

Tipus de criança

En rima sobre lies; 100 mesos

Remogut

En pupitre durant 15 dies

Data de desgorjat

Tipus de suro

Tap de suro aglomerat amb discs de suro natural

Procedència del suro

Bosc mediterrani a La Bisbal d'Empordà, Girona

Productor

Francisco Sagrera

Anàlisi

Grau alcohòlic 12,2% vol

Acidesa total tartàrica 6.43 g/L

pH 2.97

Acidesa volàtil 0,18 g/l expressat en acètic

Sucres residuals 1.3g/l

Pressió 5,8 bares

Desgorjat sense SO₂

Elaboració

2007

2.735 ampolles de 75cl

400 màgnum de 150cl

CLOS DEL SERRAL
PARCEL·LA ÚNICA

SÒLS MARÍTIMS
100 MESOS SOBRE LIES

ANIMAL I HOME
GRA A GRA