

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

2009

Descripció de l'anyada

Fresca amb temperatures extremes a l'estiu

Parcel·la

Clos del Serral

Municipi

Sant Sadurní d'Anoia

Regió

Conca del Riu Anoia

País

Catalunya, España

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

Varietat

Xarel·lo i Bastard Negre en coplantació

Any de plantació

1954

Superfície

1.92 ha

Densitat de plantació

3.500 ceps per hectàrea

Descripció de l'anyada

El cicle 2009 va començar amb una tardor i hivern plujosos.

Els mesos de març i abril també van ser plujosos. La primavera fou seca, fet que va afavorir un creixement vegetatiu lent i sa. Al mes de juliol van ploure 41 litres, ajudant la planta en aquest moment crític i alentint la maduració. Un agost sec i calorós va provocar una verema ràpida, sana i de qualitat.

El cicle, 10 dies més llarg del que és habitual, va ser ideal per afavorir una òptima maduració amb una gran acidesa natural. Anyada amb una temperatura mitjana de 14,4 °C (mitjana anual de 15,3 °C) i pluviometria de 526 mm (mitjana anual de 520 mm).

Estil de poda

Vas amb tutor de 220 cm

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

Data de verema

7 de setembre del 2009

Producció hectàrea

1.839 kg/ha

Tipus de verema

Verema manual amb caixes de 15 kg

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

Indígenes de la vinya

Temperatura de fermentació

17 a 21 °C

Dies de fermentació

15 dies

Criança en dipòsit

17 mesos

Data de tiratge

30 de setembre del 2010

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 12,5% vol

Acidesa total tartàrica 6.88 g/L

pH 3.02

Acidesa volàtil 0,26 g/l expressat en acètic

Sucres residuals 1.5 g/l

Pressió 5,8 bares

Desgorjat sense SO₂

Elaboració

2009

849 màgnum de 150 cl

CLOS DEL SERRAL
PARCEL·LA ÚNICA

SÒLS MARÍTIMS
100 MESOS SOBRE LIES

ANIMAL I HOME
GRA A GRA