

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

2011

Descripció de l'anyada

Temperada i pluviometria mitjana

Parcel·la

Clos del Serral

Municipi

Sant Sadurní d'Anoia

Regió

Conca del Riu Anoia

País

Catalunya, Espanya

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

Anyada amb una mitjana de pluviometria de 491 L/m² ben repartida durant el cicle vegetatiu i la temperatura mitjana va ser de 15 °C igual que la mitjana dels darrers deu anys. La verema va ser de qualitat i sana, on va ser molt important l'elecció de la data de maduració per tenir un bon equilibri i evitar cops de calor.

L'hivern temperat ens va avançar el cicle. La primavera va ser plujosa i ens va donar una bona reserva d'aigua per a un bon desenvolupament de la planta. L'estiu sec amb alguna pluja puntual i les temperatures extremadament càlides per a la nostra zona, van provocar una ràpida maduració i van permetre una verema sana.

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

2 de setembre del 2011

Producció hectàrea

3.218 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

Premat

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

17 dies

Criança en dipòsit

9 mesos

Data de tiratge

14 de juny 2012

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 6,2 g/L

pH 3,05

Acidesa volàtil 0,23 g/l expressat
en acètic

Sucres residuals 1,5 g/l

Pressió 5,3 bares

Desgorjat sense SO₂

Elaboració

2011

2185 ampolles de 75 cl

180 màgnum de 150 cl

CLOS DEL SERRAL
PARCEL·LA ÚNICA

SÒLS MARÍTIMS
100 MESOS SOBRE LIES

ANIMAL I HOME
GRA A GRA