

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

2014

Descripción de la añada

Mediterránea, ligeramente seca y cálida, de ciclo largo.

Pluviometría

542L/m2

Temperatura media

15,3 °C

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 180 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

La añada comenzó con un otoño e invierno cálido, con la pluviometría habitual en este período. Brotada adelantada el día 25 de marzo. La primavera fue la habitual, con lluvias puntuales que ayudaron al desarrollo de la planta. El 29 de mayo el viñedo estaba en plena floración. Verano seco y fresco que alargó el ciclo, teniendo una buena y larga maduración. Tras vendimia llovieron 90mm.

Métodos de cultivo

Tracción animal

Abonado

Compuesto de ternera y caballo

Gestión de suelos

Cubierta espontánea, calzado y descalzado del lomo

Estilo de poda

Vaso con tutor de 220 cm

Número de chupones

25.000 – 30.000 chupones/hectárea

Fecha de brotada

25 de marzo – avanzada

Poda en verde

Quitar chupones y hacer soldados

Fecha de floración

29 de mayo – habitual

Fecha de enero

5 de agosto – atrasada

Tipo de agricultura

Biodinámica

Tratamiento para los hongos

Fitoterapia, 2,05 kg cobre/ha para

Mildiu y azufre para Oïdi

Tratamiento para plagas

Confusión sexual contra

Lobesia botrana

Fecha de vendimia

5 de septiembre de 2014

Producción hectárea

2.141 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 de cemento

Levaduras

Indígenas del viñedo

Temperatura de fermentación

17 a 22 °C

Días de fermentación

17 días

Crianza en depósito

12 meses

Fecha de tiraje

22 de septiembre de 2015

Tipo de crianza

En rima sobre lías 100 meses

Removido

En pupitre durante 15 días

Fecha de degüelle

Indicado en la contraetiqueta

Licor de expedición

No dosage. Brut nature

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 12,8% vol

Acidez total tartárica 6,5 g/L

pH 3,02

Acidez volátil 0,18 g/l expresado en acético

Azúcares residuales 0,8 g/l

Presión 5,2 bares

Sulfitos Totales 50 mg/L

Elaboración

2014

2.150 botellas de 75 cl

400 mágnams de 150 cl

CLOS DEL SERRAL
PARCELA ÚNICA

SUELOS MARÍTIMOS
100 MESES SOBRE LÍAS

ANIMAL Y HOMBRE
GRANO A GRANO