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
2015
Descripción de la añada
Mediterránea de contrastes
Pluviometría
431 L/m2
Temperatura media
15,5 °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
Superfície
1,71 ha

CLOS DEL SERRAL
PARCELA ÚNICA

Densidad de plantación
3.500 cepas por hectárea

Descripción de la añada
Otoño muy húmedo. Invierno frío y seco, con una gran nevada el 4 de enero. El inicio de primavera estuvo marcado por heladas, lo que provocó una brotación tardía. La primavera y el verano fueron muy secos, con tres olas de calor desde mayo hasta inicios de agosto que aceleraron el ciclo vegetativo. La floración, el pasado 29 de mayo, fue buena. Las lluvias del 15 y 16 de junio ayudaron a llegar en buenas condiciones al envero. En agosto, durante el período de maduración, tuvimos temperaturas templadas.

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
1 de abril – tardana
Poda en verde
Quitar gemelos y hacer soldados
Fecha de floración
29 de mayo – habitual
Fecha de envero
4 de agosto – avanzada
Tipo de agricultura
Biodinámica
Tratamiento para los hongos
Fitoterapia, 1,05 kg cobre/ha para
Mildiu y azufre para Oïdi
Tratamiento para plagas
Confusión sexual contra
Lobesia botranna

Fecha de vendimia
26 d'agost del 2015
Producción hectárea
2.350 kg/ha

SUELOS MARÍTIMOS
100 MESES SOBRE LÍAS

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 21 °C
Días de fermentación
16 días
Crianza en depósito
9 meses

Fecha de tiraje
18 de junio de 2016
Tipo de crianza
En rima sobre lías; 116 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 *12,30% vol*
Acidez total tartárica *5,6* g/L
pH *3,12*
Acidez volátil *0,28* g/l expresado
en acético
Azúcares residuales *0,8* g/l
Presión *5,3* bares
Sulfitos Totales *50 mg/L*

Elaboración
2015
1.995 botellas de 75 cl
400 mágnums de 150 cl

ANIMAL Y HOMBRE
GRANO A GRANO