

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

2013

Descripción de la añada

Excelente añada. Fresca y húmeda.

Parcela

Clos Petit

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

Microclima

Fresco y húmedo

Altura sobre el nivel del mar

De 176 a 185 metros

Variedad

75% Xarel·lo y 25% Sumoll

Año de plantación

Xarel·lo 1954 y Sumoll 2009

Superficie

0,21 ha Xarel·lo y 0,10 ha Sumoll

Densidad de plantación

3.500 cepas por hectárea de Xarel·lo

5.000 cepas por hectárea de Sumoll

Descripción de la añada

Añada exigente, fresca y con un gran potencial por el envejecimiento. Un ciclo que recuerda a los de hace 30 años.

Un otoño húmedo y un invierno fresco y seco con la presencia de algunas lluvias esporádicas.

Inicio de la primavera muy fresco y húmedo con lluvias en marzo y mayo. Un fin de primavera

fresco y seco, así como un verano meteorológico corto, provocaron un desarrollo vegetativo lento.

Meses de agosto y septiembre sin golpes de calor con una temperatura veraniega moderada. Durante el año agrícola tuvimos una baja pluviometría de 605 L/m² y la temperatura media fue de 14,7 °C.

Estilo de poda

Vaso con tutor de 220 cm

Número de yemas

25.000 – 35.000 yemas/hectárea

Poda en verde

Quitar chupones y hacer soldados

Irrigación

No

Tipo de agricultura

Biodinámica

Métodos de cultivo

Manualmente y con caballo hispano bretón. Libre de maquinaria

Fecha de vendimia

16 de septiembre de 2013

Producción hectárea

2.531 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 21 °C

Días de fermentación

15 días

Crianza en depósito

12 meses

Fecha de tiraje

10 de octubre de 2014

Tipo de crianza

En rima sobre lías 100 meses

Removido

En pupitre durante 15 días

Fecha de degüelle

Indicado en la contraetiqueta

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 12,5% vol

Acidez total tartárica 7,4 g/L

pH 2,90

Acidez volátil 0,33 g/l expresado

en acético

Azúcares residuales 0,8 g/l

Presión 5,4 bares

Degüelle sin SO₂

Elaboración

2013

496 botellas de 75 cl

50 magnum de 150 cl

CLOS PETIT
PARCELA ÚNICA

SUELOS MARÍTIMOS
100 MESES SOBRE LÍAS

ANIMAL Y HOMBRE
GRANO A GRANO

