MAS DEL SERRAL

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 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 12,5%
Orientación
Norte/Noroeste
Microclima
Fresco y húmedo
Altura sobre el nivel del mar
De 180 a 185 metros

Variedad
75% Xarel·lo y 25% Sumoll
Año de plantación
Xarel·lo 1954 y Sumoll 2009
Superfície
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
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
27 de marzo – avanzada
Poda en verde
Quitar chupones y hacer soldados
Fecha de floración
1 de juny – habitual
Fecha de envero
7 de agosto – atrasada
Tipo de agricultura
Biodinámica
Tratamiento para los hongos
Fitoterapia, 2,05 kg cobre/ha para Míldiu y azufre para Oïdi
Tratamiento para plagas
Confusión sexual contra Lobesia botranna

Fecha de vendimia
7 de septiembre de 2014
Producción hectárea
2.450 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
18 días
Crianza en depósito
12 meses

Fecha de tiraje
22 de septiembre de 2015
Tipo de crianza
126 meses sobre lías
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 *12,00 % vol*
Acidez total tartárica *6,5 g/L*
pH *3,01*
Acidez volátil *0,21 g/l expresado en acético*
Azúcares residuales *1,5g/l*
Presión *5,4* bares
Degüelle sin SO_2

Elaboración
2014
490 botellas de 75 cl
50 mágnums de 150 cl

CLOS PETIT
PARCELA ÚNICA

SUELOS MARÍTIMOS
100 MESES SOBRE LÍAS

ANIMAL Y HOMBRE
GRANO A GRANO