

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

2007

Descripción de la añada

Extremadamente seca y templada

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 nivel del mar

De 170 a 185 metros

Fecha de vendimia

12 de septiembre del 2007

Producción hectárea

3.242 kg/ha

Tipo de vendimia

Vendimia manual con cajas
de 15Kg

Descripción de la añada

Invierno relativamente cálido, lluvias en primavera y un verano suave; la cepa fructificó con fuerza. La escasez de agua en verano provocó un estrés hídrico que adelantó una semana el ciclo respecto otros años. Finalmente, las lluvias de principio de agosto ayudaron a que la planta siguiera tranquilamente la maduración hasta la vendimia. Con una temperatura media de 14.5°C y una muy baja pluviometría de 365 mm tuvimos rendimientos del 15%, inferiores a la media del Clos del Serral. Añada extremadamente seca, templada y óptima para una larga crianza.

Variedad

Xarel-lo y Bastard Negre
en coplantación

Año de plantación

1954

Superficie

1.92 ha

Densidad de plantación

3.500 cepas por hectárea

Estilo de poda

Vaso con tutor de 220cm

Número de yemas

25.000 – 35.000 yemas/hectárea

Poda en verde

Quitar chupones y hacer soldados

Irrigación

No

Tipo agricultura

Biodinámica

Métodos de cultivo

Manualmente y con caballo hispano
bretón. Libre de maquinaria

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 inoxidable / Cemento

Levaduras

Indígenas del viñedo

Temperatura de fermentación

17 a 21°C

Días de fermentación

13 días

Crianza en depósito

9 meses

Fecha de tiraje

13 junio del 2008

Tipo de crianza

En rima sobre lías 100 meses

Removido

En pupitre durante 15 días

Fecha de Degüelle

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 12,2% vol

Acidez total tartárica 6.43 g/L

pH 2.97

Acidez volátil 0,18 g/l expresado

en acético

Azúcares residuales 1.3g/l

Presión 5,8 bares

Degüelle sin SO₂

Elaboración

2007

2.735 botellas de 75cl

400 magnum de 150cl

CLOS DEL SERRAL
PARCELA ÚNICA

SUELOS MARÍTIMOS
100 MESES SOBRE LÍAS

ANIMAL Y HOMBRE
GRANO A GRANO