

# 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

2009

## Descripción de la añada

Fresca con temperaturas extremas en verano

---

## 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 185 metros

---

## Variedad

Xarel-lo y Bastard Negre en coplantación

## Año de plantación

1954

---

CLOS DEL SERRAL  
PARCELA ÚNICA

---

## Superficie

1.92 ha

## Densidad de plantación

3.500 cepas por hectárea

---

## Descripción de la añada

El ciclo 2009, empezó con un otoño e invierno lluvioso. Los meses de marzo y abril lluviosos. La primavera seca favoreció un crecimiento vegetativo lento y sano. En el mes de julio llovieron 41 litros, ayudando a la planta en este momento crítico y ralentizando la maduración. Un agosto seco y caluroso provocó una vendimia rápida, sana y de calidad.

El ciclo 10 días más largo de lo habitual fue ideal para favorecer una óptima maduración con una gran acidez natural. Añada con una temperatura media de 14,4 °C (media anual de 15,3 °C) y pluviometría de 526 mm (media anual de 520 mm).

---

## 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

7 de septiembre de 2009

## Producción hectárea

1.839 kg/ha

## Tipo de vendimia

Vendimia manual con cajas de 15 kg

---

SUELOS MARÍTIMOS  
100 MESES SOBRE LÍAS

---

## 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

15 días

## Crianza en depósito

17 meses

---

## Fecha de tiraje

30 septiembre 2010

## 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 12,5% vol

Acidez total tartárica 6.88 g/L

pH 3.02

Acidez volátil 0,26 g/l expresado en acético

Azúcares residuales 1.5 g/l

Presión 5,8 bares

Degüelle sin SO<sub>2</sub>

---

## Elaboración

2009

849 magnum de 150 cl

---

ANIMAL Y HOMBRE  
GRANO A GRANO