

MAS DEL SERRAL

pepe raventós

Elaborador

Pepe Raventós

Enòleg

Joan Munné, Pepe Raventós

Viticultor

Lluís Méndez, Pepe Raventós

Direcció

Susana Portabella

susana.portabella@masdelserral.com

Nom del vi

Mas del Serral

Anyada

2010

Descripció de l'anyada

Molt fresca i húmida.

Parcel·la

Clos del Serral

Municipi

Sant Sadurní d'Anoia

Regió

Conca del Riu Anoia

País

Catalunya, España

Sòls

Miocènics, carbonatats,
amb fòssils d'origen marí

Edat dels sòls

16 Milions d'anys

Topografia

Pendent de 7,8%

Orientació

Nord / Nord-oest

Microclima

Fresc i humit

Altura sobre nivell del mar

De 170 a 185 metres

Varietat

Xarel·lo i Bastard Negre

en coplantació

Any de plantació

1954

Superfície

1.92 ha

Densitat de plantació

3.500 ceps per hectàrea

Descripció de l'anyada

Alta pluviometria i una anyada fresca. Molt bona anyada amb vins estructurats i àcids. Un any fresc i d'extrem, amb una nevada el dia 9 de març, que no oblidarem. La temporada va començar amb un mes d'octubre molt plujós i una tardor amb poc fred que ens va permetre mantenir les fulles molt de temps. D'aquesta manera, la vinya va poder carregar bé les seves reserves. L'hivern va ser llarg i fred. Comencem la poda el 10 de desembre. La primavera va ser fresca i plujosa i, fins al mes d'agost, no va arribar la calor. El 12 d'agost van caure 30 L de pluja que van ajudar a completar la reserva hídrica del terra. Comencem la verema el 18 d'agost i, afortunadament, vam tenir un mes sense pluja per poder entrar pràcticament tot el raïm. Durant l'any agrícola (octubre 2009 a octubre 2010) vam recollir 700 L d'aigua i la temperatura mitjana va ser de 14,4 °C. Anyada excel·lent amb un gran potencial per a l'envelliment.

Estil de poda

Vas amb tutor de 220 cm

Número de gemmes

25.000 – 35.000 gemmes/hectàrea

Poda en verd

Treure xupons i fer soldats

Irrigació

No

Tipus agricultura

Biodinàmica

Mètodes de cultiu

Manualment, amb cavall
hispà-bretó. Lliure de maquinària

Data de verema

22 de setembre del 2010

Producció hectàrea

2.453 kg/ha

Tipus de verema

Verema manual
amb caixes de 15 kg

Selecció del raïm

Selecció manual, gra a gra
al garatge del Mas del Serral

Premat

Raïm sencer. Premsa neumàtica
a baixa pressió

Fermentació alcohòlica

Dipòsit inoxidable / Ciment

Llevats

Indígenes de la vinya

Temperatura de fermentació

17 a 21 °C

Dies de fermentació

15 dies

Criança en dipòsit

11 mesos

Data de tiratge

31 d'agost del 2011

Tipus de criança

En rima sobre lies; 100 mesos

Remogut

En pupitre durant 15 dies

Data de desgorjat

Tipus de suro

Tap de suro aglomerat amb discs
de suro natural

Procedència del suro

Bosc mediterrani a La Bisbal
d'Empordà, Girona

Productor

Francisco Sagrera

Anàlisi

Grau alcohòlic 12,5% vol

Acidesa total tartàrica 6.4 g/L

pH 3.07

Acidesa volàtil 0,28 g/l expressat

en acètic

Sucres residuals 1.5 g/l

Pressió 5,3 bares

Desgorjat sense SO₂

Elaboració

2010

2047 ampolles de 75cl

494 màgnum de 150 cl

CLOS DEL SERRAL
PARCEL·LA ÚNICA

SÒLS MARÍTIMS
100 MESOS SOBRE LIES

ANIMAL I HOME
GRA A GRA