

# 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

2010

## Descripción de la añada

Muy fresca y húmeda

---

## 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

## Superficie

1.92 ha

## Densidad de plantación

3.500 cepas por hectárea

---

CLOS DEL SERRAL  
PARCELA ÚNICA

---

## Descripción de la añada

Alta pluviometría y una añada fresca. Muy buena añada con vinos estructurados y ácidos. Un año fresco y de extremos, con una nevada el día 9 de Marzo, que no olvidaremos. La temporada comenzó con un mes de Octubre muy lluvioso y un otoño poco frío que nos permitió mantener las hojas mucho tiempo. De este modo, la viña pudo cargar bien sus reservas. El invierno fue largo y frío. Empezamos la poda el 10 de Diciembre. La primavera fue fresca y lluviosa y, hasta el mes de Agosto, no llegó el calor. El 12 de Agosto cayeron 30 L de lluvia que ayudaron a completar la reserva hídrica del suelo. Empezamos la vendimia el 18 de Agosto y, afortunadamente, tuvimos un mes sin lluvia para poder entrar prácticamente toda la uva. Durante el año agrícola (octubre 2009 a octubre 2010) recogimos 700 L de agua y la temperatura media fue de 14.4 °C. Añada excelente con un gran potencial para el envejecimiento.

---

## 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

22 de septiembre de 2010

## Producción hectárea

2.453 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

11 meses

---

## Fecha de tiraje

31 agosto 2011

## 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 6,4 g/L

Ph 3,07

Acidez volátil 0,28 g/l expresado  
en acético

Azúcares residuales 1.5 g/l

Presión 5,3 bares

Degüelle sin SO<sub>2</sub>

---

## Elaboración

2010

2047 botellas de 75 cl

494 magnum de 150 cl

---

ANIMAL Y HOMBRE  
GRANO A GRANO