

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

2013

Descripció de l'anyada

Excel·lent anyada. Fresca i humida.

Parcel·la

Clos del Serral

Municipi

Sant Sadurní d'Anoia

Regió

Conca del Riu Anoia

País

Catalunya, Espanya

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

1,71 ha

Densitat de plantació

3.500 ceps per hectàrea

Descripció de l'anyada

Anyada exigent, fresca i amb un gran potencial per l'envelliment. Un cicle que recorda els de fa 30 anys. Una tardor humida i un hivern fresc i sec amb la presència d'algunes pluges esporàdiques. Inici de la primavera molt fresc i humit amb pluges al març i al maig. Un final de la primavera fresc i sec, així com un estiu meteorològic curt, van provocar un desenvolupament vegetatiu lent. Mesos d'agost i setembre sense cops de calor amb una temperatura estiuenca moderada.

Durant l'any agrícola vàrem tenir una baixa pluviometria de 605 L/m² i la temperatura mitjana va ser de 14,7 °C.

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
hispano-bretó. Lliure de maquinària

Data de verema

16 de setembre del 2013

Producció hectàrea

2.297 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

17 dies

Criança en dipòsit

12 mesos

Data de tiratge

9 d'octubre del 2014

Tipus de criança

En rima sobre lies; 100 mesos

Remogut

En pupitre durant 15 dies

Data de desgorjat

Indicat a la contraetiqueta

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 7,1 g/L

pH 2,91

Acidesa volàtil 0,26 g/l expressat
en acètic

Sucres residuals 1,1 g/l

Pressió 5,2 bars

Desgorjat sense SO₂

Elaboració

2013

2.425 ampolles de 75 cl

400 màgnum de 150 cl

CLOS DEL SERRAL
PARCEL·LA ÚNICA

SÒLS MARÍTIMS
100 MESOS SOBRE LIES

ANIMAL I HOME
GRA A GRA