



RAVENTÓS i BLANC

LA ROSA DE RAVENTÓS I BLANC 2011

Una vocación para el Pinot noir del Serral.
La innovación permanente.

VIÑAS:

Viña de Pinot Noir de las dos parcelas más alta de la colina Serral. Suelos calcáreos formados en el mioceno, de textura arcillo-arenosa con alta presencia de cantos rodados, poco profundos y con bajo contenido en materia orgánica. Plantada en espaldera en 2002, nos ofrece vinos frescos, aromáticos con volumen apreciable.

COSECHA 2011:

El año agrícola empezó con un otoño cálido y hasta inicios de diciembre no llegó el frío. Una vez caídas las hojas empezamos la poda. El invierno templado provocó una brotación avanzada, empezando el 15 de marzo (diez días antes que en 2010) con Xarel-lo y Chardonnay. Este avance del ciclo lo mantuvimos durante todo el año.

La primavera fue lluviosa cayendo 267 l/m² desde marzo hasta junio. La lluvia nos ayudó a tener una buena reserva de agua en el suelo, pero también creó óptimas condiciones para el desarrollo de enfermedades fúngicas, como el Mildiu, que tuvimos que prevenir con un cuidadoso trabajo en viñedo.

El verano empezó fresco y seco, pero una lluvia de 20 L/m² el día 30 de julio provocó la entrada de Botrytis en Chardonnay, donde tuvimos que seleccionar mucha uva en vendimia. Agosto y septiembre fueron dos meses muy cálidos (máximas superiores a 35°C) y secos (10 L/m² de pluviometría) que pararon el ataque de Botrytis. Esta climatología provocó una maduración muy rápida. Empezamos la vendimia el 10 de agosto con Chardonnay. Una vendimia de muy buena calidad y sanidad, que con la buena elección de la fecha de vendimia, evitamos sobremaduraciones, manteniendo un muy buen equilibrio en nuestros vinos y cavas.

Durante el año agrícola tuvimos una baja pluviometría de 491L/m² (pluviometría media de los últimos 10 años es de 526L/m²) bien repartida durante el ciclo vegetativo y la temperatura media fue de 15°C igual que la media de los últimos diez años.

100% Pinot Noir del Serral 9 y 10 vendimiado el 16 y 17 de Agosto.

VINIFICACIÓN:

Entrada de la uva por gravedad, maceración pelicular obteniendo la intensidad colorante buscada y aumentando nuestra complejidad aromática.

En cada etapa atmósfera controlada con nieve carbónica.

Prensado lento a baja presión, fraccionando las calidades del mosto.

Desfangado estático a baja temperatura.

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

43.000 botellas.

DATOS ANALÍTICOS:

Grado alcohólico: 12,0 % Vol.

Acidez: 6,6 g/L tartárico

pH: 3,44

