



RAVENTÓS i BLANC

## MÁGNUM MANUEL RAVENTÓS 2003

Clos del Serral

### MICROCLIMA:

De orientación Norte, la parcela Clos del Serral está situada entre el lago y el bosque del Serral. Las cepas plantadas en pendiente el año 1954, conducidas en vaso con estacas individuales. Es nuestro microclima más único que favorece ciclos largos consiguiendo así unos equilibrios en maduración para elaboración de cavas de larga crianza.

### SUELOS:

**0-100 cm:** Horizonte de arcillas rojas frescas, suave y de porosidad media. Enraizado denso preferentemente horizontal. Contiene un 10% de piedras y cantos rodados calcáreos. Suelo favorable para alcanzar tensión en madurez del xarel.lo.

**100-160 cm:** Horizonte gravoso y compacto hasta la roca madre. Suelo seco, de 50% de piedras y cantos rodados calcáreos que caracterizan una estructura caliente, de más débil enraizamiento. Suelo favorable para conseguir volumen, estructura en la maduración del Xarel.lo.

### COSECHA 2003:

Año cálido pero de elevada pluviometría, muy exigente.

El año climatológico se caracterizó por una temperatura media de 15,7° C (media anual de 15,3° C) y una pluviometría de 672 mm (media anual de 520 mm) y lluvias durante la vendimia (144 mm en 10 días de lluvia).

Materia vegetal:

80% Xarel.lo vendimiado el 12 de septiembre.

20% Parellada vendimiado el 19 de septiembre.

### VINIFICACIÓN:

Vendimia manual, entrada rápida y por gravedad en bodega.

En cada etapa atmósfera controlada con nieve carbónica.

Prensado lento a bajas presiones, realizando un fraccionamiento de las calidades del mosto.

Desfangado estático a bajas temperaturas.

La primera fermentación se realiza en pequeños depósitos de acero inoxidable donde fermentamos cada parcela por separado.

Ensamblaje, segunda fermentación en botella y crianza de 7 años en posición de rima, seguida de una clarificación manual en pupitres.

Fecha de degüelle indicada en contraetiqueta.

888 magnums.

### DATOS ANALÍTICOS:

Grado alcohólico: 12% Vol.

Acidez: 6,7 g/L tartárico

pH: 3,0

Azúcares totales: 1,5 g/L

