



RAVENTÓS i BLANC

MONTSERRAT BLANC 2009

Nuestro blanco más ambicioso, un vino para gourmets, buscamos la expresión de complejidad y elegancia de nuestra emblemática viña Gran.

PARCELAS:

Gran con orientación Norte es nuestro viñedo mas fresco, de textura franco arcillosa y bajo contenido orgánico. La presencia de arcillas en el suelo favorece una adecuada reserva hídrica. Su orientación y la presencia del Serral la protegen de los excesos de sol. Junto con el equilibrio natural, que ya han alcanzado las cepas, conseguimos racimos de un gran equilibrio. Gran 9 Xarel·lo de 1954, cultivado en vaso tradicional.



COSECHA 2009:

Empezamos el año agrícola con **grandes reservas de agua** gracias al otoño lluvioso que nos dejó el 2008 y al invierno también lluvioso del 2009. Teníamos las reservas hídricas del suelo a tope **para afrontar la temporada**. A mediados de marzo empezaban a brotar las primeras viñas de Xarel·lo y tuvimos en general, respecto al año anterior, unas **dos semanas de adelanto en todo el ciclo**. La **brotación** coincidió todavía con un mes de marzo y abril lluvioso que nos hizo sufrir con ataques tempranos de mildiu pero después llegó un mes de **mayo y junio** poco lluvioso y con temperaturas altas que permitió un buen crecimiento vegetativo, muy sano, **perfecto para los trabajos en verde**. En el mes de julio llovieron 41 L que ayudaron a la continuación del ciclo recargando esas reservas que se iban consumiendo. Mayo, Junio, Julio empezaron a subir las temperaturas medias anuales pero el mes decisivo fue **Agosto**, muy **seco** y muy **caluroso**, sobre todo la semana del 14 al 20 fue especialmente calurosa y provocó un avance sobre todas las variedades. Fue una vendimia rápida y muy intensa. En el año agrícola (de Octubre 2008 a Septiembre 2009) recogimos 556,2 L de agua frente a los 526L de media en los últimos 10 años y la temperatura media fue de 14,4°C frente a los 15,3°C de media, año agrícola de invierno muy fríos y verano muy caluroso.

100% Xarel·lo vendimiado el 24 de Septiembre

VINIFICACIÓN:

Vendimia manual en cajas, entrada de la uva por gravedad, directamente a prensar. En cada etapa atmósfera controlada con nieve carbónica. Prensado lento a baja presión, fraccionando la calidad de los mostos. Desfangado estático a bajas temperaturas. Fermentación a temperatura controlada y crianza sobre lías totales durante 8 meses en barricas de roble francés. 30% barricas nuevas, 30% barricas de un vino, 40% barricas de dos vinos

630 botellas.

DATOS ANALÍTICOS:

Grado alcohólico: 12,6%
Vol. Acidez: 6,3 g/L tartárico
pH: 3,17

