



# RAVENTÓS i BLANC

## SILENCIS 2011

Buscamos la expresión más auténtica de nuestro Xarel·lo del Serral.  
Silencis, un vino autóctono.

### VIÑAS:

**Viña del Serral**, orientada este-sureste, sobre suelos calcáreos formados en el mioceno, de textura franco arenosa, poco profundos y bajo contenido en materia orgánica.

Subdividida en varias parcelas que nos permiten obtener Xarel·los con características diferenciadas.

**Barbera 3** plantada en 1965, **Serral 2, 3** plantadas en 1970 mantienen la formación de vaso. **Serral 7 y 8** plantadas en 2002 están formadas en espaldera. La orientación y tipología de suelos nos inspira a elaborar Silencis en la vertiente sur-este de la colina del Serral.

### 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/m<sup>2</sup> 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/m<sup>2</sup> 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/m<sup>2</sup> de pluviometría) que pararon el ataque de Botrytis. Esta climatología provocó una maduración muy rápida. Empezamos la vendimia 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/m<sup>2</sup> (pluviometría media de los últimos 10 años es de 526L/m<sup>2</sup>) bien repartida durante el ciclo vegetativo y la temperatura media fue de 15°C igual que la media de los últimos diez años.

100% Xarel·lo vendimiado el 7 y 8 de de Septiembre.

### VINIFICACIÓN:

Vendimia manual, entrada rápida y por gravedad en bodega.

Prensado lento y a baja presión, fraccionando las calidades de los mostos.

Desfangado estático a baja temperatura.

En cada etapa atmósfera controlada con nieve carbónica.

Fermentación alcohólica separada por suelo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y crianza sobre lías.

74.666 botellas.

### DATOS ANALÍTICOS:

Grado alcohólico: 11,98%

Acidez: 6,6 g/L tartárico

pH: 3,18

