

NUEVAS AÑADAS

SILENCIS 2013 DE RAVENTÓS I BLANC

Silencis es un vino blanco de Xarel·lo, ácido, de alta expresión salina. Orientación este, suelos con fósiles marinos del mioceno, cepas de 50 años y tradición vitícola centenaria, caracterizan su terruño. Vino natural sin filtrar.

Viña:

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

Viña dividida 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

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 12,21 % Vol.

Acidez: 7,2 g/L tartárico

pH: 3,02

Cosecha 2013:

En Raventós i Blanc recordaremos la añada 2013 como una añada exigente, fresca y con un gran potencial para el envejecimiento.

Un ciclo que recuerda los de hace 30 años, cuando cosechábamos los MACABEUS después de Ferias en Sant Sadurní y los XAREL·LOS a finales de septiembre.

Después de una añada 2012 con una baja pluviometría (485 L/m²), tuvimos una lluvia de 70 L/m² (el día 29 de septiembre) que contribuyó a que la planta se reactivara y tuviera un buen agostamiento. El otoño fue húmedo y el invierno fresco y seco, con la presencia de algunas lluvias esporádicas, siendo éstas, condiciones adecuadas para una buena hibernación.

La añada 2013
es exigente, fresca
y con un gran
potencial
para el
envejecimiento

Las bajas temperaturas registradas durante el invierno provocaron una brotación tardía que empezó el 29 de marzo. El inicio de la primavera fue muy fresco y húmedo, con 200 L/m² de lluvias en marzo y mayo; que nos dieron el agua suficiente para un lento y buen desarrollo de la planta. Sin embargo, esta húmeda primavera originó algunos problemas de Mildiu que se controlaron con tratamientos preventivos. Un final de primavera fresco y seco, así como un verano meteorológico corto, provocaron un desarrollo vegetativo lento. Condiciones que a su vez, acabaron siendo también más favorables para el Oídio.

La vendimia la empezamos el 19 de agosto, 8 días más tarde que en los últimos años. Unos meses de agosto y septiembre sin golpes de calor, con una temperatura veraniega moderada (21,6°C de media) y sin precipitaciones destacadas (únicamente 28 L/m² el 7 de septiembre) contribuyeron a una lenta y buena maduración



de las diferentes variedades. Acabamos la vendimia el 16 de octubre con la cosecha del Parellada, 20 días más tarde que en 2012. En general, obtuvimos unos equilibrios de maduración muy buenos y una muy buena sanidad.

Durante el año agrícola tuvimos una alta pluviometría de 605 L/m² (la pluviometría media de los últimos veinte años es de 548L/m²) y una temperatura media de 14,7°C, sin temperaturas extremas (la temperatura media de los últimos veinte años es de 15,1°C).

100% Xarel·lo vendimiado el 24 y 25 de Septiembre

Viticultura:

Viticultura ecológica en transición a biodinámica. Viña con cubiertas vegetales espontáneas que dan biodiversidad, fertilidad y vida al suelo. Aportamos estiércoles compostados en invierno y hacemos la poda corta en vaso. Trabajo preventivo en primavera, con mucha observación, poda en verde para equilibrar la viña y prevenir enfermedades. No dejamos uva expuesta al Sol, para evitar así posibles quemaduras en la piel.

Uso de infusiones de plantas como tratamiento homeopático para minimizar el uso de fitosanitarios naturales, como el azufre para el oídio y las sales de cocer para el mildiu, permitidos en ecológico. Control de Lobesia Botrana con confusión sexual. Control de bayas y controles de maduración antes de la vendimia. Vendimia manual con remolques pequeños.

Elaboración:

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

Vino sin estabilizar ni filtrar. Puede presentar turbideces. ■

www.raventos.com