



RAVENTÓS i BLANC

Nom del Vi

Textures de Pedra

Anyada

2016

Descripció de l'anyada

Extremadament seca i atemperada

Parcel·la

Vinya Més Alta

Municipi

Sant Sadurní d'Anoia

Regió

Conca del Riu Anoia

País

Catalunya

Sòls

Sòls d'origen marí, amb una gran presència de còdols calcaris erosionats de la serra catalana que existia fa uns 120M d'anys (a poca profunditat trobem el sol d'origen marí).

Edat dels sòls

Plioceni (Entre 2 i 5 M d'anys) sobre sòls miocènics.

Estructura dels sòls

Sòl calcari de textura lliomoso-arenosa amb un alt contingut en còdols.

Capacitat retenció d'aigua

De 120 a 150 mm

Topografia

Plana, sn pendientes signifcativas.

Orientació

Nord-est.

Microclima

Càlid i sec.

Altura sobre nivell del mar

De 199 a 205 metres.

Clima

Mediterrani pre-litoral

Pluviometria cycle vegetatiu

283 mm (521 mm anual)

Temperatura mitjana

15,4°C (15,2°C mitjana anual)

Fets meteorològics destacats

La més baixa pluviometria des de que tenim dades (1950). La pluja del 22 de juny va ajudar a la maduració

Varietats

50% Xarel·lo Vermell, 25% Sumoll, 25% Bastard Negre

Any de plantació

Entre 1965 i 2002

Superfície

9.73 ha

Densitat de plantació

3.500 ceps per hectàrea

Tipus agricultura

Ecològica i Biodinàmica

Abonat

Compost de vedella i ruques amb preparats biodinàmics i adob en verd

Estil de poda

Vas i emparrat royat doble

Data de poda

02 i 03 de febrer amb lluna descendent

Número de borrons

25.000-35.000 borrons/hectàrea

Poda en verd

Treure bessons, fulles adultes i rebrots

Aplicació P501

En brotació i després de verema

Aplicació P500

Tardor i primavera complementat amb preparat Maria Thun

Tractament pels fongs

Fitoteràpia, 0,97 kg coure/ha pel Míldiu i sofre per l'Oïdi

Tractament per plagues

Confusió sexual contra *Lobesia botrana*

Irrigació

No

Fets agrícoles destacats

Èstrès hídric, vigor baix, raïm de pes i concentrat en àcids

Data de verema

Sumoll 4.200 kg/ha a partir 31/08

Bastard Negre 1.581 kg/ha a partir 05/09

Xarel·lo Vermell 4.331 kg/ha a partir 05/09

Tipus de verema

Verema manual amb remolcs de 2.500 kg

Selecció de raïm

Selecció en vinya

Premsat

Entrada per gravetat. Premsa neumàtica a baixa pressió.

Premsat de totes les varietats per separat

Sulfitat

3.5 g/hL SO₂

Control d'oxidacions

Gasos inerts

Neteja del most

Desfangat estàtic a baixes temperatures

Fermentació alcohòlica

Diposit Inox. Fermentació per varietats en diferents dipòsits

Llevats

Indígenes de la vinya

Temperatura de fermentació

17 a 21°C

Dies de fermentació

9 a 15 dies segons parcel·les

Fermentació Malolàctica

No

Tipus de cria

En rima sobre lies, mínim de 48 mesos

Sucre de tiratge

Sucre de canya certificat Ecològic

Clarificant

Bentonita a dosi de 3g/hL

Remogut

Pupitre

Licor d'expedició

No dosifiquem

Data de degorg

Indicat a la contra-etiqueta

Tipus de suro

Tap de suro aglomerat amb discs de suro natural

Procedència del suro

Boscos peninsulars

Anàlisi

Grau alcohòlic 12,50% vol

Àcides total tartàrica 6,88 g/L

pH 2,94

Àcidesa volàtil 0,15 g/l expressat en acètic

Sucres residuals 0,50 g/l Brut Nature

Sulfurós total 50 mg/L

Pressió 5,0 bars



Elaboració

11.200 ampolles de 75 cl

750 màgnums