



# RAVENTÓS i BLANC

## Nom del Vi

De la Finca

Anyada

2017

## Descripció de l'anyada

De contrastos. Humida fins a la brotació i d'extrema sequera fins a finals de cicle

## Parcel·la

Vinya dels Fòssils: Clot de les Comes, Coll, Barbera alta, Cols i Mingo

## Municipi

Sant Sadurn d'Anoia

## Regió

Conca del Riu Anoia

## País

Catalunya

## Sòls

Sòl d'origen marí de quan el Mar Mediterrani inundava la depressió del Penedès. Conté un alt contingut d'argiles grises, sorres i fòssils

## Edat dels sòls

Miocènic (16 M anys)

## Estructura dels sòls

Majoritàriament franc-argilós i alguna zona més arenós

## Capacitat retenció d'aigua

De 210 a 230 mm

## Topografia

Plana, sense pendents significatius

## Orientació

Est, nord-est i sud-est

## Microclima

Sec i airejat. Sol de matí amb vent de tarda

## Altura sobre nivell del mar

De 170 a 197 metres

## Clima

Mediterrani pre-litoral

## Pluviometria cicle vegetatiu

448 mm (521 mm anual)

## Temperatura mitjana

15,5°C (15,2°C mitjana anual)

## Fets meteorològics destacats

Pluja fins l'abril. La gelada del 21 d'abril crema el 5% dels brots de la finca. Sequera fins la verema

## Varietats

60% Xarel·lo, 30% Macabeu, 10% Parellada

## Any de plantació

Entre 1965 i 2002

## Superfície

9.73 ha

## Densitat de plantació hectàrea

3.500 ceps per hectàrea

## Tipus agricultura

Ecològica i Biodinàmica

## Abonament

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

## Estil de poda

Vas i emparrat royat doble

## Data de poda

19, 20 i 21 de gener 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, 0,98 kg coure/ha pel Mildiu i sofre per l'Oïdi

## Tractament per plagues

Confusió sexual contra *Lobesia botrana*

## Irrigació

No

## Fets agrícoles destacats

Recuperació del vigor. Verema avançada, baixa producció i bon equilibri sucre / acidesa

## Data de verema

Xarel·lo 5.833 kg/ha del 22/08

Parellada 6.124 kg/ha a partir 29/08

Macabeu 5.233 kg/ha a partir 11/08

## Tipus de verema

Verema manual amb remols de menys 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 criança

En rima sobre lies, mínim de 30 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

Bosc peninsulars

## Anàlisis

Grau alcohòlic 12,24% vol

Acidesa total tartàrica 6.1 g/L

pH 2,99

Acidesa volàtil 0,23 g/l expressat en acètic

Sucres residuals 0.8 g/l Brut Nature

Sulfurós total 49 mg/L

Pressió 5,9 bars



## Elaboració

52.000 ampolles de 75 cl

1.200 màgnums