



# RAVENTÓS i BLANC

## Nom del Vi

**Manuel Raventós Negra**

## Anyada

2014

## Descripció de l'anyada

Seca i càlida.

## Parcel·la

Selecció de varies parcel·les un cop fermentades

## Municipi

Sant Sadurní d'Anoia

## Regió

Conca del Riu Anoia

## País

Catalunya

## Sòls

Sòls sobre substrat carbonatats d'origen marí amb gran quantitat de fòssils

## Edat dels sòls

Substrat **Miocènic** (16 M anys)

## Estructura dels sòls

Diferents estructures segons parcel·la

## Capacitat retenció d'aigua

De 300 a 120 mm

## Orientació

Diferents orientacions segons parcel·la

## Topografia

Diferents, relacionades amb el turó del Serral

## Altura sobre nivell del mar

De 120 a 190 metres

## Clima

Mediterrani pre-litoral

## Pluviometria cycle vegetatiu

421 mm (521 mm anual)

## Temperatura mitjana

15,8°C (15,2°C mitjana anual)

## Fets meteorològics destacats

Cicle vegetatiu escàs d'aigua que provoca una major concentració a les plantes i pèrdua de producció. Pluges puntuals al juliol i agost ajuden a una bona maduració del raïm.

## Varietats

60% Sumoll, 40% Xarel·lo

## Any de plantació

Entre 1969 i 2002

## Superfície

3.13 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

## Data de poda

Gener i febrer amb **lluna descendent**

## Número de borrons

30.000-35.000 borrons/hectàrea

## Poda en verd

Treure bessons, fulles adultes i rebrots

## Aplicació P501

En brotació

## Aplicació P500

Tardor complementat amb preparat Maria Thun

## Tractament pels fongs

Fitoteràpia, 2,05 kg coure/ha pel Mildiu i sofre per l'Oïdi

## Tractament per plagues

Infusió sexual contra *Lobesia botrana*

## Irrigació

No

## Fets agrícoles destacats

**Verema poc productiva i de bona qualitat amb una alta acidesa.**

## Data de verema

Sumoll 5.100 kg/ha a partir 3 d'octubre

Xarel·lo 4.200 kg/ha a partir 17 de setembre

## Tipus de verema

Verema manual amb remolcs de menys de 2.500 kg

## Selecció de raïm

Selecció en vinya

## Premat

Entrada per gravetat. Premsa neumàtica a baixa pressió.

## Sulfitat

3.5 g/hL SO<sub>2</sub>

## Control d'oxidacions

Gasos inerts

## Neteja del most

Desfangat estàtic a baixes temperatures

## Fermentació alcohòlica

Dipòsit Inox.

Fermentació per parcel·les en diferents dipòsits

## Llevats

## Indígenes de la vinya

## Criança en dipòsit

9 mesos sobre lies en dipòsit Inox

## Tipus de criança

Mínim de 70 mesos sobre lies en posició de rima

## Sucre de tiratge

Sucre de canya certificat Ecològic

## Clarificant

Bentonita a dosi de 3g/hL

## Remogut

Pupitre

## Licor d'expedició

Sense addició. **Brut Nature**

## Tipus de suro

Tap de suro aglomerat amb discs de suro natural

## Procedència del suro

Boscos peninsulars

## Anàlisi

Grau alcohòlic 11,5% vol

Acides total tartàrica 7,3 g/L

pH 3,14

Acides volàtil 0.27 g/l expressat en acètic Sulfurats residuals 0,8 g/l

Sulfurats total 52 mg/L

Pressió 5.0 bars



## Elaboració

2.579 ampolles de 75 cl

180 màgnums