



RAVENTÓS i BLANC

Nombre del Vino

De la Finca

Añada

2018

Descripción de la añada

Lluviosa, muy húmeda con temperaturas templadas durante el año. Verano con temperaturas máximas extremas.

Parcelas

Viña de los Fósiles: Clot de les Comes, Coll, Barbera alta, Cols y Mingo

Municipio

Sant Sadurní d'Anoia

Región

Conca del Riu Anoia

País

España

Suelos

Suelos de origen marino de cuando el Mediterráneo inundaba la depresión del Penedés. Alto contenido de arcillas grises, arenas y fósiles marinos.

Edad de los suelos

Micénico (16 M años)

Estructura de los suelos

Mayoritariamente franco-arcilloso y alguna zona más arcillosa

Capacidad retención de agua

De 210 a 230 mm

Topografía

Plana, sin pendientes significativos

Orientación

Este, nord-este y sud-este

Microclima

Seco y aireado. Sol de mañana con viento de tarde

Altura sobre nivel del mar

De 170 a 197 metros

Clima

Mediterráneo pre-litoral

Pluviometría ciclo vegetativo

645,99 mm (517,8 mm anual)

Temperatura mediana

15,2°C (15,2°C mediana anual)

Hechos meteorológicos destacados

Primavera lluviosa con fuerte presión de Mildiu. Verano seco, caluroso: temperaturas de 40°. Vendimia fresca y húmeda.

Varietades

60% Xarel·lo, 25% Macabeo, 15% Parellada

Año de plantación

Entre 1965 y 2002

Superficie

9.73 ha

Densidad de plantación

3.500 cepas por hectárea

Tipo de agricultura

Ecológica y Biodinámica

Abonado

Compost de ternera y asnos con preparados biodinámicos y abono en verde

Estilo de poda

Vaso y emparrado royat doble

Fecha de poda

12 y 13 de enero en luna descendiente

Número de chupones

25.000-35.000 chupones/hectárea

Poda en verde

Sacar chupones, hojas adultas y rebrotes

Aplicación P501

En brotación y después de vendimia

Aplicación P500

Otoño y primavera complementado con preparado Maria Thun

Tratamiento para los hongos

Fitoterapia, 3,29 kg cobre/ha para Mildiu y azufre para el Oídio

Tratamiento para plagas

Confusión sexual contra *Lobesia botrana*

Irrigación

No

Hechos agrícolas destacados

Perdidas del 5-10% de la producción por Mildiu. Importantes trabajos de poda en verde y tratamientos con fitoterapia. Ciclo largo.

Fecha de vendimia

Xarel·lo 7.502 kg/ha del 07/09

Parellada 6.000 kg/ha a partir 21/09

Macabeo 8.000 kg/ha a partir 28/09

Tipo de Vendimia

Vendimia manual con remolques de menos de 2.500 kg

Selección de uva

Selección en viña

Prensado

Entrada por gravedad. Prensa neumática a baja presión

Prensado de variedades por separado

Sulfitado

3.5 g/hL SO2

Control de oxidaciones

Gases inertes

Limpieza del mosto

Desfangado estático a bajas temperaturas

Fermentación alcohólica

Depósito Inox. Fermentación por variedades en diferentes depósitos

Levaduras

Indígenas de la viña

Temperatura de fermentación

17 a 21°C

Días de fermentación

9 a 15 según parcelas

Fermentación Maloláctica

No

Tipo de crianza

En rima sobre lías, mínimo de 30 meses

Azúcar de tiraje

Azúcar de caña certificado Ecológico

Clarificante

Bentonita a dosis de 3g/hL

Removido

Pupitre

Licor de expedición

No dosificamos

Fecha de degüelle

Indicado en la contra-etiqueta

Tipo de corcho

Tapón de corcho aglomerado con discos de corcho natural.

Procedencia del corcho

Bosques peninsulares

Análisis

Grado alcohólico 12,29% vol

Acidez total tartárica 6.3 g/L

pH 3,15

Acidez volátil 0,31 g/l expresado en acético

Azúcar residual 0.8 g/l Brut Nature

Sulfuroso total 52 mg/L

Presión 5,9 bars



Elaboración

52.000 botellas de 75 cl

1.200 magnums