RAVENTÓS i BLANC

Nombre del Vino
Manuel Raventós Negra
Añada
2018
Descripción de la añada
Lluviosa, muy húmeda con temperaturas templadas durante el año. Verano con temperaturas máximas extremas.

Parcelas
Vinya del Llac y Prat
Municipio
Sant Sadurní d'Anoia
Región
Conca del Riu Anoia
País
España

Suelos
Varios tipos de suelo sobre sustrato carbonatado de origen marino con gran cantidad de fósiles.
Edad de los suelos
Superficie **Cuaternario** (> 1 M años) y substrato **Miocénico** (16 M años)
Estructura de los suelos
Arcilloso - calcáreo
Capacidad retención de agua
De 180 a 210 mm
Topografía
Norte -Noreste
Altura sobre nivel del mar
De 140 a 150 metros

Clima
Mediterráneo pre-litoral
Pluviometría ciclo vegetativo
654,9 mm (517,8 mm anual)
Temperatura mediana
15,5ºC (15,2ºC mediana anual)
Hechos meteorológicos destacados
Primavera lluviosa con fuerte presión de Mildiu. Verano seco, caluroso: temperaturas de 40º. Vendimia fresca y húmeda.

Variedades
70% Xarel·lo, 30% Macabeu
Año de plantación
Entre 1969 y 1994
Superficie
3,8 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
Fecha de poda
10 y 11 de enero con luna descendente
Número de chupones
30.000 - 35.000 chupones/hectárea
Poda en verde
Sacar chupones, hojas adultas y rebrotes
Aplicación P501
En brotación
Aplicación P500
Otoño 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 botranna*
Irrigación
No
Hechos agrícolas destacados
Pérdidas del 5-10% de la producción por Míldiu. Importantes trabajos de poda en verde y tratamientos con fitoterapia. Ciclo largo
Fecha de vendimia
Xarel·lo 5.200 kg/ha a partir 03/09
Macabeu 6.100 kg/ha a partir 29/08
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.
Sulfitado
3,5 g/hL SO2
Control de oxidaciones
Gases inertes
Limpieza del mosto
Desfangado estático a bajas temperaturas
Fermentación alcohólica
Depósito InoxFermentación por parcelas en diferentes depósitos.
Levaduras
Indígenas de la viña
Crianza en depósito
9 meses sobre lías en depósito de cemento

Tipo de crianza
Mínimo de 70 meses sobre lías en posición de rima
Azúcar de tiraje
Azúcar de caña certificado Ecológico
Clarificante
Bentonita a dosis de 3 g/hL
Removido
Pupitre
Licor de expedición
Sin adición. **Brut Nature**
Tipo de corcho
Tapón de corcho aglomerado con discos de corcho natural.
Procedencia del corcho
Bosques peninsulares

Análisis
Grado alcohólico 12,3% vol
Acidez total tartárica 6,1 g/L
pH 3,20
Acidez volátil 0,31 g/l expresado en acético
Azúcar residual 1,6 g/l Extra Brut
Sulfuroso total 65 mg/L
Presión 5,6 bars

Elaboración
2.300 botellas de 75 cl
150 mágnums