

VARIEDAD

100% Xarel-lo

VIÑA

Viña del Mas del Serral

Suelo calcáreo, con textura arcillosa

Año de plantación: 1970

Formación en vaso

Superficie: 0.57 ha

Producción: 4.854 kg/ha

Viticultura biodinámica

Tracción animal

AÑADA

Después de una añada 2016 con la menor pluviometría registrada en los últimos 50 años (283.5 mm) llegaron un otoño e invierno esperanzadores con 320.8 mm de lluvia. Diciembre y enero fueron más bien fríos. Marzo y abril con 124 mm de pluviometría ayudaron a la planta a tener un buen desarrollo vegetativo. El día 21 de abril tuvimos una helada en la que perdimos el 5% de producción en la Plana y el Llac, pero no afectó la viña del Noguer. Después llegaron unos meses duros de sequía hasta la vendimia. Desde inicios de mayo a inicio de vendimia llovieron sólo 4 días entre 10 y 15 mm, seguidos de días de viento. La lluvia del 8 de agosto dio energía a los xarel-los para el final de maduración. El ciclo vegetativo fue corto y comenzamos la vendimia antes que nunca. La vendimia de la finca la terminamos el 30 de agosto con el xarel-lo de la viña del Noguer. La vendimia fue sana con vinos concentrados, redondos y con buena acidez. La planta se ha recuperado de la añada 2016 y presenta un buen vigor para la nueva campaña. Durante el año agrícola hemos tenido una pluviometría de 448 L/m² (la media 20 años es de 525 L/m²) y la temperatura media fue de 15,5 °C (media es de 15,2 °C).

VINIFICACIÓN

Cosechado en cajas de 15 kgs el día 30 de agosto, la uva era sanísima debido a la sequía durante la maduración. Entrada directa a prensas. Prensado de uva entera, para evitar al máximo la oxidación y sacar un mosto de mayor calidad. Ligero desfangado. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas de la viña a temperatura controlada entre 16 y 19 °C en depósito de inox en el garaje del Mas. La fermentación en depósito duró 18 días. Embotellamos con una densidad de 1001 (18,7 g/L de azúcares residuales) para terminar la fermentación en botella y poder tener un espumoso con método ancestral. Realiza una crianza mínima de 24 meses en botella. No degollamos ni utilizamos ningún aditivo.

Grado alcohólico 11.83% vol.

Acidez total de 6.2 g/L expresada en tartárico

(4.1 g/L expresada en sulfúrico)

pH 3.5

Azúcares residuales 0.3 g/L

Acidez volátil 0,45 g/L

Sulfuroso total <4 mg/L

Presión 5.5 bars

Nº botellas 3.560

No dosage/No degüelle

No contiene sulfitos añadidos

ANCESTRAL 2017
VINYA DEL MAS

pepe ramón