

BASTARD NEGRE 2017
DE LES TERRASSES DEL SERRAL

pepe rautón

VARIETAT

100% Bastard Negre

VINYA

Vinya de les Terrasses del Serral

Sòls calcaris, amb textura franco-argilosa, molt poc profunds

Any de plantació: 1974

Formació en vas

Superfície: 0.63 ha

Producció: 1.230 kg/ha

Viticultura biodinàmica

ANYADA

Després d'una anyada 2016 amb la menor pluviometria registrada durant els últims 50 anys (283.5 mm) van arribar una tardor i un hivern esperançadors amb 320.8 mm de pluja. Desembre i gener van ser més aviat freds. Març i abril amb 124 mm de pluviometria van ajudar a la planta a tenir un bon desenvolupament vegetatiu. El dia 21 d'abril vam tenir una gelada en què vam perdre el 5% de producció a la Plana i al Llac, però no va afectar la vinya del Noguer.

Després van arribar uns mesos durs de sequera fins la verema. Des d'inicis de maig a inicis de verema només van ploure 4 dies entre 10 i 15 mm, seguit de dies de vent.

La pluja del 8 d'agost va donar energia als xarel·los pel final de la maduració. El cicle vegetatiu va ser curt i vam començar la verema més aviat que mai. La verema de la finca la vam acabar el 30 d'agost amb el xarel·lo de la vinya del Noguer. Va ser sana amb vins concentrats, rodons i amb bona acidesa. La planta s'ha recuperat de l'anyada 2016 i presenta un bon vigor per la nova campanya.

Durant l'any agrícola hem tingut una pluviometria de 448 L/m² (la mitjana 20 anys és de 525 L/m²) i la temperatura mitjana ha estat de 15,5°C (la mitjana és de 15.2°C).

VINIFICACIÓ

Verema manual el 29 d'agost (dia fruita) amb caixes de 15 kgs. Selecció de raïm a la vinya. Un cop veremat derrapem i trepitgem lleugerament. Fermentació espontània amb llevats autòctons de la vinya en 3 botes obertes de 225 litres al garatge del Mas i un Qveri. La fermentació comença el 01/09 i acaba el 18/09, dia en què sangrem. No presem. Durant la fermentació fem lleugers *pigeages* per mullar el barret sense extreure massa taní. No controlem la temperatura de fermentació, la temperatura no sobrepassa els 27°C. Després del descovat, omplim dues botes i el Qveri. Realitza la fermentació malolàctica naturalment. Fa la criaça durant els mesos d'hivern, on el vi s'estabilitza. Embotellem el 9 de maig. No utilitzem cap additiu enològic en cap moment del procés.

Grau alcohòlic 12.5% vol

Acidesa total 6.5 g/L expressada en tartàric

pH 3.12

Sucres residuals 0.90 g/L

Acidesa volàtil 0.52 g/L

Àcid màlic <0.1 g/L

Sulfurós total <0.4 g/L

Nº ampolles 1.630

No conté sulfits afegits