



RAVENTÓS i BLANC

Nom del Vi

De la Finca

Anyada

2018

Descripció de l'anyada

Plujosa, molt humida amb temperatures temperades durant l'any. Estiu amb temperatures màximes extremes.

Parcel·la

Vinya dels Fòssils: Clot de les Comes, Coll, Barbera alta, Cols i Mingo

Municipi

Sant Sadurn d'Anoia

Regió

Conca del Riu Anoia

País

Catalunya

Sòls

Sòl d'origen marí de quan el Mar Mediterrani inundava la depressió del Penedès. Conté un alt contingut d'argiles grises, sorres i fòssils

Edat dels sòls

Miocènic (16 M anys)

Estructura dels sòls

Majoritàriament franc-argilós i alguna zona més arenós

Capacitat retenció d'aigua

De 210 a 230 mm

Topografia

Plana, sense pendents significatius

Orientació

Est, nord-est i sud-est

Microclima

Sec i airejat. Sol de matí amb vent de tarda

Altura sobre nivell del mar

De 170 a 197 metres

Clima

Mediterrani pre-litoral

Pluviometria cycle vegetatiu

654,9 mm (517,8 mm anual)

Temperatura mitjana

15,2°C (15,2°C mitjana anual)

Fets meteorològics destacats

Primavera plujosa amb forta pressió de Míldiu.

Estiu sec, calorós: temperatures de 40°. Verema fresca i humida.

Varietats

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

Any de plantació

Entre 1965 i 2002

Superfície

9.73 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 i emparrat royat doble

Data de poda

12 i 13 de gener amb lluna descendent

Número de borrons

25.000-35.000 borrons/hectàrea

Poda en verd

Treure bessons, fulles adultes i rebrots

Aplicació P501

En brotació i després de verema

Aplicació P500

Tardor i primavera complementat amb preparat Maria Thun

Tractament pels fongs

Fitoteràpia, 3,29 kg coure/ha pel Míldiu i sofre per l'Oïdi

Tractament per plagues

Confusió sexual contra *Lobesia botrana*

Irrigació

No

Fets agrícoles destacats

Pèrdues del 5-10% de la producció per Míldiu. Importants treballs de poda en verd i tractaments amb fitoteràpia. Cicle llarg.

Data de verema

Xarel·lo 7.502 kg/ha del 07/09

Parellada 6.000 kg/ha a partir 21/09

Macabeu 8.000 kg/ha a partir 28/09

Tipus de verema

Verema manual amb remolcs de menys de 2.500 kg

Selecció de raïm

Selecció en vinya

Premsat

Entrada per gravetat. Premsa neumàtica a baixa pressió.

Premsat de totes les varietats per separat

Sulfitat

3.5 g/hL SO₂

Control d'oxidacions

Gasos inerts

Neteja del most

Desfangat estàtic a baixes temperatures

Fermentació alcohòlica

Dipòsit Inox. Fermentació per varietats en diferents dipòsits

Llevats

Indígenes de la vinya

Temperatura de fermentació

17 a 21°C

Dies de fermentació

9 a 15 dies segons parcel·les

Fermentació Malolàctica

No

Tipus de criança

En rima sobre lies, mínim de 30 mesos

Sucre de tiratge

Sucre de canya certificat Ecològic

Clarificant

Bentonita a dosi de 3g/hL

Remogut

Pupitre

Licor d'expedició

No dosifiquem

Data de degorg

Indicat a la contra-etiqueta

Tipus de suro

Tap de suro aglomerat amb discs de suro natural

Procedència del suro

Boscos peninsulars

Anàlisi

Grau alcohòlic 12,29% vol

Acidesa total tartàrica 6,3 g/L

pH 3,15

Acidesa volàtil 0,31 g/l expressat en acètic. Sucres residuals 0.8 g/l Brut Nature

Sulfurós total 52 mg/L

Pressió 5,9 bars



Elaboració

52.000 ampolles de 75 cl

1.200 màgnum