

VARIETATS

50% Sumoll

50% Garnatxa Negra

VINYA

Vinyes de Cal Feset

Sòls calcaris amb textura argilosa

Any de plantació: 1976

Formació en vas i emparrat

Superfície: 1.6 ha

Producció: 3.800 kg/ha

Viticultura ecològica

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 a el 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 (mitjana és de 15.2 °C).

VINIFICACIÓ

Collit a caixes de 15 kgs. El raïm era sa i concentrat degut a la sequera durant tot el cicle. Derrapat i trepitjat lleugerament. Fermentació espontània amb llevats autòctons de la vinya durant 15 dies per separat amb les seves pells en Inox i Anfores. Durant la fermentació fem lleugers pigeages per mullar el barret sense extreure massa taní. Sangrat sense premsar la pasta. Fermentació malolàctica espontània en inox. Seguidament criança de 8 mesos en barrica. Embotellat i criança de mínim 8 mesos en ampolla. No filtrades ni estabilitzades. Utilitzem baixa dosis de sulfits.

Grau alcohòlic 12.82% vol.

Acidesa total de 6.3 g/L expressada en tartàric

(4.12 g/L expressada en sulfúric)

pH 3.23

Sucres residuals 0.20 g/L

La acidesa volàtil 0,46 g/L

Sulfurós total 35 mg/L

Nº ampolles 3.322

*Isabel
Negra*

*Sumoll
Garnatxa negra*

2017

pepe roventós