



RAVENTÓS i BLANC

Nombre del Vino

Blanc de Blancs

Añada

2022

Descripción de la añada

Añada extremadamente seca y cálida. Buenas lluvias puntuales en brotación y tres oleadas de calor en primavera. Vendimia de baja producción, sana y vinos concentrados.

Parcelas

Llac, Plana, Barbera, Viader, Prat y viñedos de viticultores vecinos.

Municipio

Sant Sadurní d'Anoia

Región

Conca del Riu Anoia

País

España

Suelos

Superficie arcillosa de erosión continental sobre sustrato carbonatado de origen marino con gran cantidad de fósiles

Edad de los suelos

Superficie Cuaternario (> 1 M años) y sustrato Miocénico (16 M años)

Estructura de los suelos

Mayoritariamente franco-arcilloso

Capacidad retención de agua

De 300 a 190 mm

Topografía

Plana, sin pendientes significativos

Altura sobre nivel del mar

De 120 a 170 metros

Clima

Mediterráneo preitoral

Pluviometría ciclo vegetativo

366 mm (517,8 mm anual)

Temperatura mediana

15,8 °C (15,2 °C mitjana anual)

Hechos meteorológicos destacados

Añada cálida y extremadamente seca después de un 2021 muy seco. El otoño fue húmedo con 127 mm de lluvia. Un invierno seco y templado. Inicio de primavera fría con una helada el 6 de abril. Lluvias puntuales en primavera. Final de primavera y verano hay 3 oleadas de calor y una fuerte sequía.

Variedades

50% Xarel·lo, 30% Macabeu, 15% Parellada, 5% Malvasia de Sitges

Año de plantación

Entre 1969 y 2000

Superficie

49 ha

Densidad de plantación

3.500 cepas por hectárea

Tipo de agricultura

Ecológica y Biodinámica

Abonado

Compost de ternera y caballo con preparados biodinámicos y abono en verde.

Estilo de poda

Vaso y emparrado royat doble

Fecha de poda

Enero y febrero con luna descendiente

Número de chupones

25.000 - 30.000 chupones/hectárea

Poda en verde

Sacar chupones, hojas adultas y rebrotes

Aplicación P501

En brotación y después de vendimia

Aplicación P500

Otoño y primavera complementado con preparado María Thun.

Tratamiento para los hongos

Fitoterapia, 0,4 kg cobre/ha para Mildiu y azufre para el Oídio.

Tratamiento para plagas

Confusión sexual contra Lobesia botrana

Irrigación

No

Hechos agrícolas destacados

Segundo año de sequía y muy cálido. Una helada a inicios de abril que queman algún brote en las zonas bajas de la finca. Tres oleadas de calor que sumando la sequía provocan pérdida de 20% producción, vinos concentrados y sanos.

Fecha de vendimia

Xarel·lo 5.000 kg/ha a partir 17/08

Macabeu 7.500 kg/ha a partir 11/08

Parellada 4.500 kg/ha a partir 02/09

Malvasia de Sitges 1.500 kg/ha a partir 05/09

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. Prensado de las variedades por separado.

Sulfitado

3,5 g/hL SO₂

Control de oxidaciones

Gases inertes

Limpieza del mosto

Desfangado estático a bajas temperaturas. Fermentación alcohólica

Depósito Inox. Fermentación por variedades en diferentes depósitos.

Levaduras

Indígenas de la viña

Fermentación Maloláctica

No

Tipo de crianza

En rima sobre lías 18 meses

Azúcar de tiraje

Azúcar de caña certificado Ecológico

Clarificante

Bentonita a dosis de 3 g/hL

Removido

Giro-palet

Licor de expedición

Vino base Blanc de Blancs 2023 con azúcar Eco.

Tipo de corcho

Tapón de corcho aglomerado con discos de corcho natural.

Procedencia del corcho

Bosques peninsulares

Análisis

Grado alcohólico 12,18 % vol.

Acidez total tartárica 5,9 g/L

pH 3,02

Acidez volátil 0,22 g/l expresado en acético

Azúcar residual 4,1 g/l **Extra Brut**

Sulfuroso total 62 mg/L

Presión 5,8 bars



Elaboración

210.000 botellas de 75 cl