



RAVENTÓS i BLANC

Nom del Vi

Manuel Raventós Negra

Anyada

2013

Descripció de l'anyada

Exigent, fresca i amb un gran potencial per a l'envelliment

Parcel·la

Selecció de varies parcel·les un cop fermentades

Municipi

Sant Sadurní d'Anoia

Regió

Conca del Riu Anoia

País

Catalunya

Sòls

Sòls sobre substrat carbonatats d'origen marí amb gran quantitat de fòssils

Edat dels sòls

Substrat **Miocènic** (16 M anys)

Estructura dels sòls

Diferents estructures segons parcel·la

Capacitat retenció d'aigua

De 300 a 120 mm

Orientació

Diferents orientacions segons parcel·la

Topografia

Diferents, relacionades amb el turó del Serral

Altura sobre nivell del mar

De 120 a 190 metres

Clima

Mediterrani pre-litoral

Pluviometria cycle vegetatiu

605 mm (526 mm anual)

Temperatura mitjana

14,7°C (15,2°C mitjana anual)

Fets meteorològics destacats

Tardor plujosa, hivern fred, primavera fresca i humida, estiu sec. Anyada fresca i humida

Varietats

60% Sumoll, 40% Xarel·lo

Any de plantació

Entre 1969 i 2002

Superfície

3.13 ha

Densitat de plantació

3.500 ceps per hectàrea

Tipus agricultura

Ecològica i Biodinàmica

Abonada

Compost de vedella i ruques amb preparats biodinàmics i adob en verd

Estil de poda

Vas

Data de poda

Gener i febrer amb **lluna descendent**

Número de borrons

30.000-35.000 borrons/hectàrea

Poda en verd

Treure bessons, fulles adultes i rebrots

Aplicació P501

En brotació

Aplicació P500

Tardor complementat amb preparat Maria

Thun

Tractament pels fongs

Fitoteràpia, 5,8 kg coure/ha pel Mildiu i sofre per l'Oïdi

Tractament per plagues

Confusió sexual contra *Lobesia botrana*

Irrigació

No

Fets agrícoles destacats

Cicle vegetatiu llarg, maduració completa amb excel·lent acidesa i verema tardana com fa 30 anys

Data de verema

Sumoll: 5.350 kg/ha a partir 26/09

Xarel·lo 4.362 kg/ha a partir 25/09

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.

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 parcel·les en diferents dipòsits

Llevats

Indígenes de la vinya

Criança en dipòsit

9 mesos sobre lies en dipòsit Inox

Tipus de criança

Mínim de 70 mesos sobre lies en posició de rima

Sucre de tiratge

Sucre de canya certificat Ecològic

Clarificant

Bentonita a dosi de 3g/hL

Remogut

Pupitre

Licor d'expedició

Sense addició. **Brut Nature**

Tipus de suro

Tap de suro aglomerat amb discs de suro natural

Procedència del suro

Boscos peninsulars

Anàlisi

Grau alcohòlic 11,8% vol

Acides total tartàrica 8.6 g/L

pH 2.97

Acides volàtil 0.29 g/l expressat en acètic

Sucres residuals 1.5 g/l

Sulfurós total 52 mg/L

Pressió 5.2 bars



Elaboració

2.560 ampolles de 75 cl

180 màgnums