

MAS DEL SERRAL

pepe raventós

Elaborador

Pepe Raventós

Enólogo

Joan Munné, Pepe Raventós

Viticultor

Lluís Méndez, Pepe Raventós

Dirección

Susana Portabella

susana.portabella@masdelserral.com

Nombre del vino

Mas del Serral

Añada

2012

Descripción de la añada

Templada y pluviometría media

Parcela

Clos del Serral

Municipio

Sant Sadurní d'Anoia

Región

Conca del Riu Anoia

País

Catalunya, España

Suelos

Miocénicos, carbonatados,
con fósiles de origen marino

Edad de los suelos

16 Millones de años

Topografía

Pendiente de 7,8%

Orientación

Norte / Noroeste

Microclima

Fresco y húmedo

Altura sobre el nivel del mar

De 170 a 185 metros

Variedad

Xarel-lo y Bastard Negre
en coplantación

Año de plantación

1954

Superficie

1,92 ha

CLOS DEL SERRAL
PARCELA ÚNICA

Densidad de plantación

3.500 cepas por hectárea

Descripción de la añada

Después de un verano 2011 muy cálido y seco, el otoño y el invierno trajeron fuertes contrastes meteorológicos. Los meses de octubre a diciembre fueron calurosos. A mediados de diciembre llegó el frío, y empezaron a caer las hojas, con una baja pluviometría y mucho frío, permitiendo que la planta tuviera un buen y largo reposo invernal. La brotación comenzó a finales de marzo.

El agosto se inició con temperaturas altas y un ciclo vegetativo escaso de agua. La temperatura fue templada (15,2°C) con extremos bien diferenciados, el invierno con mínimas de -5,5°C y en agosto máximas de 35°C. Pluviometría de 540mm. La vendimia fue poco productiva, sana con buenos equilibrios y buena concentración en los vinos.

Estilo de poda

Vaso con tutor de 220 cm

Número de yemas

25.000 – 35.000 yemas/hectárea

Poda en verde

Quitar chupones y hacer soldados

Irrigación

No

Tipo de agricultura

Biodinámica

Métodos de cultivo

Manualmente y con caballo hispano bretón. Libre de maquinaria

Fecha de vendimia

1 de septiembre de 2012

Producción hectárea

2.070 kg/ha

Tipo de vendimia

Vendimia manual
con cajas de 15 kg

SUELOS MARÍTIMOS
100 MESES SOBRE LÍAS

Selección de uva

Selección manual, grano a grano en garaje de Mas del Serral

Prensado

Uva entera. Prensa neumática a baja presión

Fermentación alcohólica

Depósito inoxidable / Cemento

Levaduras

Indígenas del viñedo

Temperatura de fermentación

17 a 21 °C

Días de fermentación

15 días

Crianza en depósito

9 meses

Fecha de tiraje

20 de junio 2013

Tipo de crianza

En rima sobre lías 100 meses

Removido

En pupitre durante 15 días

Fecha de degüelle

Tipo de corcho

Tapón corcho aglomerado con discos de corcho natural

Procedencia del corcho

Bosque mediterráneo en La Bisbal d'Empordà, Girona

Productor

Francisco Sagrera

Análisis

Grado alcohólico 12,5% vol

Acidez total tartárica 6,2 g/L

pH 2,99

Acidez volátil 0,26 g/l expresado en acético

Azúcares residuales 1,7 g/l

Presión 5,5 bares

Degüelle sin SO₂

Elaboración

2012

2.372 botellas de 75 cl

180 magnum de 150 cl

ANIMAL Y HOMBRE
GRANO A GRANO