



# RAVENTÓS i BLANC

## Nombre del Vino

De la Finca

Añada

2017

## Descripción de la añada

De contrastes. Húmeda hasta la brotación y de extrema sequía hasta finales de ciclo

## Parcelas

**Vinya de los Fósiles:** Clot de les Comes, Coll, Barbera alta, Cols y Mingo

## Municipio

Sant Sadurní d'Anoia

## Región

Conca del Riu Anoia

## País

España

## Suelos

Suelos de origen marino de cuando el Mediterráneo inundaba la depresión del Penedés. Alto contenido de arcillas grises, arenas y fósiles marinos

## Edad de los suelos

Micénico (16 M años)

## Estructura de los suelos

Mayoritariamente franco-arcilloso y alguna zona más arcillosa

## Capacidad retención de agua

De 210 a 230 mm

## Topografía

Plana, sin pendientes significativos

## Orientación

Este, nord-este y sud-este

## Microclima

Seco y aireado. Sol de mañana con viento de tarde

## Altura sobre nivel del mar

De 170 a 197 metros

## Clima

Mediterráneo pre-litoral

## Pluviometría ciclo vegetativo

448 mm (521 mm anual)

## Temperatura mediana

15,5°C (15,2°C mediana anual)

## Hechos meteorológicos destacados

Lluvia hasta abril. La helada del 21 de abril quema el 5% de los brotes de la finca. Sequía hasta la vendimia

## Varietades

60% Xarel·lo, 30% Macabeo, 10% Parellada

## Año de plantación

Entre 1965 y 2002

## Superficie

9.73 ha

## Densidad de plantación

3.500 cepas por hectárea

## Tipo de agricultura

Ecológica y Biodinámica

## Abonado

Compost de ternera y asnos con preparados biodinámicos y abono en verde

## Estilo de poda

Vaso y emparrado royat doble

## Fecha de poda

19, 20, y 21 de enero en luna descendiente

## Número de chupones

25.000-35.000 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 Maria Thun

## Tratamiento para los hongos

Fitoterapia, 0.98 kg cobre/ha para Mildiu y azufre para el Oídio

## Tratamiento para plagas

Confusión sexual contra *Lobesia botrana*

## Irrigación

No

## Hechos agrícolas destacados

Recuperación del vigor, Vendimia avanzada, baja producción y buen equilibrio azúcar / acidez

## Fecha de vendimia

Xarel·lo 5.833 kg/ha del 22/08

Parellada 6.124 kg/ha a partir 29/08

Macabeo 5.233 kg/ha a partir 11/08

## 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 variedades por separado

## Sulfitado

3.5 g/hL SO<sub>2</sub>

## 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

## Temperatura de fermentación

17 a 21°C

## Días de fermentación

9 a 15 según parcelas

## Fermentación Maloláctica

No

## Tipo de crianza

En rima sobre lías, mínimo de 30 meses

## Azúcar de tiraje

Azúcar de caña certificado Ecológico

## Clarificante

Bentonita a dosis de 3g/hL

## Removido

Pupitre

## Licor de expedición

No dosificamos

## Fecha de degüelle

Indicado en la contra-etiqueta

## Tipo de corcho

Tapón de corcho aglomerado con discos de corcho natural

## Procedencia del corcho

Bosques peninsulares

## Análisis

Grado alcohólico 12,24% vol

Acidez total tartárica 6.1 g/L

pH 2.99

Acidez volátil 0,23 g/l expresado en acético

Azúcar residual 0.8 g/l Brut Nature

Sulfuroso total 49 mg/L

Presión 5,9 bars



## Elaboración

52.000 botellas de 75 cl

1.200 mágnams