

XAREL-LO 2018
DE LA VINYA DEL NOGUER ALT

pepe ramón

VARIETAT

100% Xarel-lo

VINYA

Vinya del Noguier

Sòl calcari, amb textura argilosa

Any de plantació: 1970

Formació en vas

Superfície: 1.48 ha

Producció: 4.600 kgs/ha

Viticultura biodinàmica

ANYADA

L'anyada 2018 va començar amb una tardor més seca i freda de l'habitual. Amb l'arribada de l'hivern també va arribar la pluja. Durant els mesos d'hivern van ploure 216 mm (la mitjana dels últims 25 anys és inferior a 100 mm). Degut al fred d'aquest període la brotada va ser tardana.

La primavera va seguir sent molt plujosa, van ploure 212 mm, fet que va provocar la recuperació de la planta, un bon creixement vegetatiu i una alta pressió de fongs, sobretot de mildiu. Just en floració, el període més sensible pel mildiu i oïdi, va ploure cada dia. Treballant amb fitoteràpia, lluita biològica i molt baixes dosis de coure vam aconseguir controlar els fongs.

A l'agost, vam tenir les màximes temperatures històriques a la finca, arribant a 40°C el dia 4 d'agost. Aquest fet va provocar que el cicle s'avancés algun dia. Durant la verema la temperatura va ser més aviat fresca i vam tenir 4 dies de pluja. Vam realitzar una selecció de raïm a la vinya molt rigorosa.

Durant tot l'any agrícola vam tenir una alta pluviometria de 654.9 mm (la mitjana dels últims 20 anys és de 517.8 mm i la dels darrers 3 anys de sequera és de 387.8 mm). La temperatura mitjana va ser de 15.2 °C, similar a la mitjana dels últims 20 anys.

VINIFICACIÓ

Verema manual el 14 de setembre en caixes de 15 kgs. Vam fer una selecció de raïm a la vinya. Entrada directa a premses. Premsat de raïm sencer amb un 50% de rendiment. Lleuger desfangat. Fermentació espontània amb llevats autòctons de la vinya al garatge del Mas. Controlem la temperatura entre 18 i 20 °C en un fudre de roure francès de 1.600 litres. Les fermentacions van durar 18 dies. Va criar 6 mesos sobre les seves lies on el vi s'estabilitza lleugerament i guanya volum. No estabilitzem ni filtrem. Vam embotellar el 29 d'abril 2019. Mantenim el vi en ampolla mínim 6 mesos. No utilitzem cap additiu enològic en cap moment del procés.

Grau alcohòlic 11.50% vol.

Acidesa total 6.1 g/L expressada en tartàric

pH 3.22

Sucres residuals 1.5 g/L

Acidesa volàtil 0.66 g/L

Àcid màlic < 0.1 g/L

Sulfurós total < 4 mg/L

Nº ampolles 1.415

No conté sulfits afegits