

**BASTARD NEGRE 2017
DE LES TERRASSES DEL SERRAL**

pepe ramón

VARIEDAD

100% Bastard Negre

VIÑA

Viña de les Terrasses del Serral

Suelo calcáreo, con textura franco-arcillosa, muy poco profundos

Año de plantación: 1974

Formación en vaso

Superficie: 0.63 ha

Producción: 1.230 kg/ha

Viticultura biodinámica

AÑADA

Después de una añada 2016 con la menor pluviometría registrada en los últimos 50 años (283.5 mm) llegaron un otoño e invierno esperanzadores con 320.8 mm de lluvia. Diciembre y enero fueron más bien fríos. Marzo y abril con 124 mm de pluviometría ayudaron a la planta a tener un buen desarrollo vegetativo. El día 21 de abril tuvimos una helada en la que perdimos el 5% de producción en la Plana y el Llac, pero no afectó la viña del Noguer.

Después llegaron unos meses duros de sequía hasta la vendimia. Desde inicios de mayo a inicio de vendimia llovieron sólo 4 días entre 10 y 15 mm, seguidos de días de viento.

La lluvia del 8 de agosto dio energía a los xarel·los para el final de maduración. El ciclo vegetativo fue corto y comenzamos la vendimia antes que nunca. La vendimia de la finca la terminamos el 30 de agosto con el xarel·lo de la viña del Noguer. La vendimia fue sana con vinos concentrados, redondos y con buena acidez. La planta se ha recuperado de la añada 2016 y presenta un buen vigor para la nueva campaña.

Durante el año agrícola hemos tenido una pluviometría de 448 L/m² (la media 20 años es de 525 L/m²) y la temperatura media fue de 15,5°C (media es de 15,2°C).

VINIFICACIÓN

Vendimia manual el día 29 de agosto (día fruta) con cajas de 15 kgs. Selección de uva en el viñedo. Una vez vendimiada derrapamos y pisamos ligeramente. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas de la vid en 3 botas abiertas de 225 litros en el garaje del Mas y un Qveri. La fermentación comienza el 01/09 y termina el 18/09, día en que sangramos. No prensamos. Durante la fermentación hacemos ligeros *pigeages* para mojar el sombrero sin extraer demasiado tanino. No controlamos la temperatura de fermentación, la temperatura no sobrepasa los 27°C. Tras el descube, llenamos dos botas y Qveri. Realiza la fermentación maloláctica naturalmente. Cría durante los meses de invierno donde el vino se estabiliza. Embotellamos el 9 de mayo. No utilizamos ningún aditivo enológico en ningún momento del proceso.

Grado alcohólico 12.5% vol

Acidez total de 6.5 g/L expresada en tartárico

pH 3.12

Azúcares residuales 0.90 g/L

Acidez volátil 0.52 g/L

Ácido málico <0.1 g/L

Sulfuroso total <0.4 g/L

Nº botellas 1.630

No contiene sulfitos añadidos