



RAVENTÓS i BLANC

Nombre del Vino

Manuel Raventós Negra

Añada

2016

Descripción de la añada

Extremadamente seca y atemperada

Parcelas

Selección de parcelas una vez fermentadas

Municipio

Sant Sadurní d'Anoia

Región

Conca del Riu Anoia

País

España

Suelos

Varios tipos de suelo sobre sustrato carbonatado de origen marino con gran cantidad de fósiles.

Edad de los suelos

Superficie **Cuaternario** (> 1 M años) y sustrato **Miocénico** (16 M años)

Estructura de los suelos

Arcilloso - calcáreo

Capacidad retención de agua

De 180 a 210 mm

Topografía

Norte -Noreste

Altura sobre nivel del mar

De 140 a 150 metros

Clima

Mediterráneo pre-litoral

Pluviometría ciclo vegetativo

283 mm (521 mm anual)

Temperatura mediana

15,4°C (15,2°C mediana anual)

Hechos meteorológicos destacados

La más baja pluviometría desde que tenemos datos (1950). La lluvia de 22 de Julio Ayudó a la maduración.

Variedades

75% Xarel·lo, 25% Macabeo

Año de plantación

Entre 1969 y 1994

Superficie

1,88 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

Fecha de poda

Enero y febrero con luna descendiente

Número de chupones

30.000 - 35.000 chupones/hectárea

Poda en verde

Sacar chupones, hojas adultas y rebrotes

Aplicación P501

En brotación

Aplicación P500

Otoño complementado con preparado Maria Thun

Tratamiento para los hongos

Fitoterapia, 0,97 kg cobre/ha para Mildiu y azufre para el Oídio.

Tratamiento para plagas

Confusión sexual contra *Lobesia botrana*

Irrigación

No

Hechos agrícolas destacados

Estrés hídrico, vigor bajo, uva de bajo

Peso y concentrado en ácidos.

Fecha de vendimia

Xarel·lo 3.000 kg/ha a partir 5 de septiembre

Macabeo 5.300 kg/ha a partir 24 de agosto

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

Sulfitado

3,5 g/hL SO₂

Control de oxidaciones

Gases inertes

Limpieza del mosto

Desfangado estático a bajas temperaturas

Fermentación alcohólica

Depósito Inox.

Fermentación por parcelas en diferentes depósitos

Levaduras

Indígenas de la viña

Crianza en depósito

9 meses sobre lías en depósito de inox

Tipo de crianza

Mínimo de 70 meses sobre lías en posición de rima

Azúcar de tiraje

Azúcar de caña certificado Ecológico

Clarificante

Bentonita a dosis de 3 g/hL

Removido

Pupitre

Licor de expedición

Sin adición. **Brut Nature**

Tipo de corcho

Tapón de corcho aglomerado con discos de corcho natural.

Procedencia del corcho

Bosques peninsulares

Análisis

Grado alcohólico 12,5% vol

Acidez total tartárica 7,6 g/L

pH 3,02

Acidez volátil 0,21 g/l expresado en acético

Azúcar residual 1,6 g/l Extra Brut

Sulfuroso total 62 mg/L

Presión 5,5 bars



Elaboración

2.398 botellas de 75 cl

498 mágnams