

MAS DEL SERRAL

pepe raventós

Elaborador

Pepe Raventós

Enòleg

Joan Munné, Pepe Raventós

Viticultor

Lluís Méndez, Pepe Raventós

Direcció

Susana Portabella

susana.portabella@masdelserral.com

Nom del vi

Mas del Serral

Anyada

2012

Descripció de l'anyada

Temperada i pluviometria mitjana

Parcel·la

Clos del Serral

Municipi

Sant Sadurní d'Anoia

Regió

Conca del Riu Anoia

País

Catalunya, Espanya

Sòls

Miocènics, carbonatats,
amb fòssils d'origen marí

Edat dels sòls

16 Milions d'anys

Topografia

Pendent de 7,8%

Orientació

Nord / Nord-oest

Microclima

Fresc i humit

Altura sobre nivell del mar

De 170 a 185 metres

Varietat

Xarel·lo i Bastard Negre

en coplantació

Any de plantació

1954

Superfície

1,92 ha

Densitat de plantació

3.500 ceps per hectàrea

Descripció de l'anyada

Després d'un estiu 2011 molt càlid i sec, la tardor i l'hivern van portar forts contrastos meteorològics.

Els mesos d'octubre a desembre van ser calorosos. A mitjans de desembre va arribar el fred, i van començar a caure les fulles, amb una baixa pluviometria i molt fred, va permetre que la planta tingués un bon i llarg repòs hivernal. La brotada va començar a finals de març. L'agost es va iniciar amb temperatures altes i un cicle vegetatiu escàs d'aigua.

La temperatura va ser temperada (15,2 °C) amb extrems ben diferenciats, l'hivern amb mínimes de -5,5 °C i a l'agost amb màximes de 35 °C. Pluviometria de 540 mm.

Una verema poc productiva, sana amb bons equilibris i bona concentració als vins.

Estil de poda

Vas amb tutor de 220 cm

Número de gemmes

25.000–35.000 gemmes/hectàrea

Poda en verd

Treure xupons i fer soldats

Irrigació

No

Tipus agricultura

Biodinàmica

Mètodes de cultiu

Manualment, amb cavall hispà-bretó. Lliure de maquinària

Data de verema

1 de setembre del 2012

Producció hectàrea

2.070 kg/ha

Tipus de verema

Verema manual amb caixes de 15 kg

Selecció del raïm

Selecció manual, gra a gra al garatge del Mas del Serral

Premat

Raïm sencer. Premsa neumàtica a baixa pressió

Fermentació alcohòlica

Dipòsit inoxidable / Ciment

Llevats

Indígenes de la vinya

Temperatura de fermentació

17 a 21 °C

Dies de fermentació

15 dies

Criança en dipòsit

9 mesos

Data de tiratge

20 de juny 2013

Tipus de criança

En rima sobre lies; 100 mesos

Remogut

En pupitre durant 15 dies

Data de desgorjat

Tipus de suro

Tap de suro aglomerat amb discs de suro natural

Procedència del suro

Bosc mediterrani a La Bisbal d'Empordà, Girona

Productor

Francisco Sagrera

Anàlisi

Grau alcohòlic 12,5% vol

Acidesa total tartàrica 6,2 g/L

pH 2,99

Acidesa volàtil 0,26 g/l expressat en acètic

Sucres residuals 1,7 g/l

Pressió 5,5 bars

Desgorjat sense SO₂

Elaboració

2012

2.372 ampolles de 75 cl

180 màgnum de 150 cl

CLOS DEL SERRAL
PARCEL·LA ÚNICA

SÒLS MARÍTIMS
100 MESOS SOBRE LIES

ANIMAL I HOME
GRA A GRA