



RAVENTÓS i BLANC

Nombre del Vino
Textures de Pedra

Añada

2017

Descripción de la añada

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

Parcelas

Viña Més Alta

Municipio

Sant Sadurní d'Anoia

Región

Conca del Riu Anoia

País

España

Suelos

Suelos de origen marino, con una gran presencia de guijarros calcáreos erosionados de la sierra catalana que existía hace unos 120M de años (a poca profundidad encontramos el suelo de origen marino).

Edad de los suelos

Plioceno (Entre 2 y 5 M años) sobre suelos miocénicos.

Estructura de los suelos

Suelo calcáreo de textura limoso-arenosa con un alto contenido en cantos rodados.

Capacidad retención de agua

De 120 a 150 mm

Topografía

Plana, sin pendiente significativa.

Orientación

Nord - Este

Microclima

Cálido y seco.

Altura sobre nivel del mar

De 199 a 205 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

50% Xarel·lo Vermell, 25% Sumoll, 25% Bastard Negre

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

17 y 18 de enero con **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 María 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

Sumoll 7.000 kg/ha a partir 31/08

Bastard Negre 3.500 kg/ha a partir 05/09

Xarel·lo Vermell 7.200 kg/ha a partir 05/09

Tipo de Vendimia

Vendimia manual con remolques 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 SO₂

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 48 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 12,60% vol

Acidez total tartárica 6,88 g/L

pH 2.99

Acidez volátil 0,15 g/l expresado en acético

Azúcar residual 0.80 g/l Brut Nature

Sulfuroso total 50 mg/L

Presión 5,5 bars



Elaboración

11.200 botellas de 75 cl

750 mágnun