



RAVENTÓS i BLANC

Nom del Vi

De la Finca

Anyada

2020

Descripció de l'anyada

Extremadament humida que provoca fortes pèrdues per un atac de Míldiu mai vist a la finca. Una de les veremes més busques de la Conca del riu Anoia.

Parcel·la

Vinya dels Fòssils: Clot de les Comes, Coll, Mas, Noguer, Barbera alta, Cols i Mingo

Municipi

Sant Sadurn d'Anoia

Regió

Conca del Riu Anoia

País

Catalunya

Sòls

Sòl d'origen marí de quan el Mar Mediterrani inundava la depressió del Penedès. Conté un alt contingut d'argiles grises, sorres i fòssils

Edat dels sòls

Miocènic (16 M anys)

Estructura dels sòls

Majoritàriament franc-argilós i alguna zona més arenós

Capacitat retenció d'aigua

De 210 a 230 mm

Topografia

Plana, sense pendents significatius

Orientació

Est, nord-est i sud-est

Microclima

Sec i airejat. Sol de matí amb vent de tarda

Altura sobre nivell del mar

De 170 a 197 metres

Clima

Mediterrani pre-litoral

Pluviometria cicle vegetatiu

808 mm (517,8 mm anual)

Temperatura mitjana

15,8°C (15,2°C mitjana anual)

Fets meteorològics destacats

Tardor humida. Gener vam tenir el temporal Glòria amb fortes pluges. Primavera excessivament humida i càlida on míldiu ataca fortament. Estiu sec i verema tranquil·la

Varietats

50% Xarel·lo, 40% Macabeu, 10% Parellada

Any de plantació

Entre 1965 i 2002

Superfície

11,3 ha

Densitat de plantació

3.500 ceps per hectàrea

Tipus agricultura

Ecològica i Biodinàmica

Abonat

Compost de vedella i ruques amb preparats biodinàmics i adob en verd

Estil de poda

Vas i emparat royat doble

Data de poda

10 i 14 de febrer amb lluna descendent

Número de borrons

25.000 - 35.000 borrons/hectàrea

Poda en verd

Treure bessons, fulles adultes i rebrots

Aplicació P501

En brotació i després de verema

Aplicació P500

Tardor i primavera complementat amb preparat Maria Thun

Tractament pels fongs

Fitoteràpia, 3,3 kg coure/ha pel Míldiu i sofre per l'Oïdi

Tractament per plagues

Infrugació sexual contra *Lobesia botrana*

Irrigació

No

Fets agrícoles destacats

Anyada molt complicada on perdem entre un 50-70% de producció pel Míldiu de primavera. Poca verema amb raïms molt sabrosos i concentrats.

Data de verema

Xarel·lo 3.400 kg/ha del 08/09

Macabeu 3.500 kg/ha a partir 20/08

Parellada 3.200 kg/ha a partir 14/09

Tipus de verema

Verema manual amb remolcs de menys de 2.500 kg

Selecció de raïm

Selecció en vinya

Premnat

Entrada per gravetat. Premsa neumàtica a baixa pressió.

Premnat de totes les varietats per separat

Sulfitat

3,5 g/hL SO₂

Control d'oxidacions

Gasos inerts

Neteja del most

Desfangat estàtic a baixes temperatures

Fermentació alcohòlica

Diposit Inox. Fermentació per varietats en diferents dipòsits

Llevats

Indígenes de la vinya

Temperatura de fermentació

17 a 21°C

Dies de fermentació

9 a 15 dies segons parcel·les

Fermentació Malolàctica

No

Tipus de criança

En rima sobre lies, mínim de 30 mesos

Sucre de tiratge

Sucre de canya certificat Ecològic

Clarificant

Bentonita a dosi de 3 g/hL

Remogut

Pupitre

Licor d'expedició

No dosifiquem

Data de degorg

Indicat a la contra-etiqueta

Tipus de suro

Tap de suro aglomerat amb discs de suro natural

Procedència del suro

Boscos peninsulars

Anàlisi

Grau alcohòlic 12,35% vol

Acidesa total tartàrica 5,9 g/L

pH 3,01

Acidesa volàtil 0,2 g/l expressat en acètic

Sucres residuals 0,8 g/l Brut Nature

Sulfurós total 55 mg/L

Pressió 6,0 bars



Elaboració

32.000 ampolles de 75 cl

600 màgnums