



RAVENTÓS i BLANC

Nom del Vi

De Nit

Anyada

2018

Descripció de l'anyada

Plujosa, molt humida amb temperatures temperades durant l'any. Estiu amb temperatures màximes extremes

Parcel·la

Oest del Serral, Plana, Barbera, Viader, Prat i de viticultors veïns

Municipi

Sant Sadurn d'Anoia

Regió

Conca del Riu Anoia

País

Catalunya

Sòls

Superfície argilosa d'erosió continental sobre substrat carbonatat d'origen marí amb gran quantitat de fòssils

Edat dels sòls

Superfície **Quaternari** (>1 M anys) i substrat **Miocènic** (16 M anys)

Estructura dels sòls

Majoritàriament franc-argilosos

Capacitat retenció d'aigua

De 300 a 190 mm

Topografia

Plana, sense pendents significatius

Altura sobre nivell del mar

De 120 a 170 metres

Clima

Mediterrani pre-litoral

Pluviometria cicle vegetatiu

654,9 mm (517,8 mm anual)

Temperatura mitjana

15,5°C (15,2°C mitjana anual)

Fets meteorològics destacats

Pluja fins l'abril. La gelada del 21 d'abril crema el 5% dels brots de la finca. Sequera fins la verema

Varietats

40% Xarel·lo, 34% Macabeu, 19% Parellada, 7% Monastrell

Any de plantació

Entre 1969 i 2000

Superfície

25.57 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 emparrat royat doble

Data de poda

Gener i febrer amb lluna descendent

Número de borrons

25.000-30.000 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, 3,29 kg coure/ha pel Míldiu i sofre per l'Oïdi

Tractament per plagues

Confusió sexual contra *Lobesia botrana*

Irrigació

No

Fets agrícoles destacats

Pèrdues del 5-10% de la producció per Míldiu. Importants treballs de poda en verd i tractaments amb fitoteràpia. Cicle llarg

Data de verema

Xarel·lo 6.500 kg/ha a partir 30/8

Parellada 6.100 kg/ha a partir 19/9

Macabeu 8.500 kg/ha a partir 22/8

Monastrell 3.600 kg/ha el dia 14/9

Tipus de verema

Verema manual amb remolcs de menys de 2.500 kg

Selecció de raïm

Selecció en vinya

Premsat

Entrada per gravetat. Premsa neumàtica a baixa pressió.

Premsat de Macabeu i Parellada per separat.

Premsat de Xarel·lo i Monastrell conjuntament

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

Tipus de cria

En rima sobre lies, **mínim de 18 mesos**

Sucre de tiratge

Sucre de canya certificat Ecològic

Clarificant

Bentonita a dosi de 3g/hL

Remogut

Giro-palet

Licor d'expedició

Vi base De Nit 2019 amb sucre Eco

Tipus de suro

Tap de suro aglomerat amb discs de suro natural

Procedència del suro

Bosc peninsulars

Anàlisi

Grau alcohòlic 12,0% vol

Acides total tartàrica 6.2 g/L

pH 3.06

Acides volàtil 0,23g/l expressat en acètic

Sucres residuals 4,0 g/l Extra Brut

Sulfurós total 60 mg/L

Pressió 5,8 bars



Elaboració

250.000 ampolles de 75 cl

10.000 ampolles de 37,5 cl

5.000 màgnams

300 jeroboams