

VARIEDAD

100% Xarel-lo

PARCELA

Viña del Mas del Serral

Suelos calcáreos con textura arcillosa

Año de plantación: 1970

Formación en vaso

Superficie: 0,57 ha

Producción: 4.840 kg/ha

Viticultura biodinámica

Tracción animal

AÑADA

La añada 2018 comenzó con un otoño más seco y frío de lo habitual. Con la llegada del invierno llegó la lluvia. Durante los meses de invierno llovieron 216 mm (la media de los últimos 25 años es inferior a 100 mm). Debido al frío de este período, la brotación fue tardía. La primavera siguió siendo muy lluviosa, llovieron 212 mm, lo que provocó la recuperación de la planta, un buen crecimiento vegetativo y una alta presión de hongos, sobre todo de mildiu. Justo en floración, el período más sensible por el mildiu y oidio, llovió todos los días. Trabajando con fitoterapia, lucha biológica y muy bajas dosis de cobre logramos controlar los hongos.

En agosto, tuvimos las máximas temperaturas históricas en la finca, llegando a 40 °C el día 4 de agosto. Este hecho provocó que el ciclo se adelantara algún día. Durante la vendimia la temperatura fue más bien fresca y tuvimos 4 días de lluvia. Realizamos una selección de uva en el viñedo muy riguroso.

Durante todo el año agrícola tuvimos una alta pluviometría de 654,9 mm (la media de los últimos 20 años es de 517,8 mm y la de los últimos 3 años de sequía es de 387,8 mm). La temperatura media fue de 15,2 °C, similar a la media de los últimos 20 años.

VINIFICACIÓN

Cosechado en cajas de 15 kg el día 13 de septiembre, la uva era sanísima gracias a la sequía durante la maduración. Entrada directa a prensas. Prensado de uva entera, para evitar al máximo la oxidación y sacar un mosto de mayor calidad. Ligero desfangado. Fermentación espontánea con levaduras autóctonas del viñedo a temperatura controlada entre 16 y 19 °C en depósito de inox en el garaje del Mas. La fermentación en depósito duró 18 días. Embotellamos con una densidad de 1001 (19,7 g/L de azúcares residuales) para terminar la fermentación en botella y poder tener un espumoso con método ancestral. Realiza una crianza mínima de 24 meses en botella. No degollamos ni utilizamos ningún aditivo enológico.

Grado alcohólico 10,24% vol.

Acidez total 6,0 g/L expresada en tartárico

pH 3,23

Azúcares residuales de 0,9 g/L

Acidez volátil 0,45 g/L

Sulfuroso total <4 mg/L

Presión de 5,0 bares

N.º botellas 1.863

No dosage/No degüelle

No contiene sulfitos añadidos

ANCESTRAL 2018
VINYA DEL MAS

pepe rautava