



# RAVENTÓS i BLANC

## Nombre del Vino

De Nit

Añada

2018

## Descripción de la añada

Lluviosa, muy húmeda con temperaturas templadas durante el año. Verano con temperaturas máximas extremas

## Parcelas

Oeste del Serral, Plana, Barbera, Viader, Prat y viñedos de viticultores vecinos

## Municipio

Sant Sadurní d'Anoia

## Región

Conca del Riu Anoia

## País

España

## Suelos

Superficie arcillosa de erosión continental sobre sustrato carbonatado de origen marino con gran cantidad de fósiles

## Edad de los suelos

Superficie Cuaternario (>1 M años) y sustrato Micénico (16 M años)

## Estructura de los suelos

Mayoritariamente franco-arcilloso

## Capacidad retención de agua

De 300 a 190 mm

## Topografía

Plana, sin pendientes significativos

## Altura sobre nivel del mar

De 120 a 170 metros

## Clima

Mediterráneo pre-litoral

## Pluviometría ciclo vegetativo

654,9 mm (517,8 mm anual)

## Temperatura mediana

15,5°C (15,2°C mediana anual)

## Hechos meteorológicos destacados

Primavera lluviosa con fuerte presión de Mildiu. Verano seco, caluroso: temperaturas de 40°. Vendimia fresca y húmeda

## Variedades

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

## Año de plantación

Entre 1969 y 2000

## Superficie

25.57 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

Enero y febrero con luna descendiente

## Número de chupones

25.000-30.000 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 Maria Thun

## Tratamiento para los hongos

Fitoterapia, 3,29 kg cobre/ha para Mildiu y azufre para el Oídio.

## Tratamiento para plagas

Confusión sexual contra *Lobesia botrana*

## Irrigación

No

## Hechos agrícolas destacados

Perdidas del 5-10% de la producción por Mildiu. Importantes trabajos de poda en verde y tratamientos con fitoterapia. Ciclo largo

## Fecha de vendimia

Xarel·lo 6.500 kg/ha a partir 30/08

Parellada 6.100 kg/ha a partir 19/9

Macabeo 8.500 kg/ha a partir 10/8

Monastrell 3.600kg/h el 14/9

## Tipo de Vendimia

Vendimia manual con remolques de menos de 2.500 kg

## Selección de uva

Selección en viña

## Prensado

Entrada por gravedad. Prensa neumática a baja presión

Prensado de Macabeo y Parellada por separado. Prensado de Xarel·lo y Monastrell conjuntamente

## Sulfitado

3.5 g/hL SO<sub>2</sub>

## 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

## Tipo de crianza

En rima sobre lías, mínimo de 18 meses

## Azúcar de tiraje

Azúcar de caña certificado Ecológico

## Clarificante

Bentonita a dosis de 3g/hL

## Removido

Giro-palet

## Licor de expedición

Vino base De Nit 2019 con azúcar Eco

## Tipo de corcho

Tapón de corcho aglomerado con discos de corcho natural

## Procedencia del corcho

Bosques peninsulares

## Análisis

Grado alcohólico 12,0% vol

Acidez total tartárica 6.2 g/L

pH 3.06

Acidez volátil 0,23 g/l expresado en acético

Azúcar residual 4,0 g/l Extra Brut

Sulfuroso total 60 mg/L

Presión 5,8 bars



## Elaboración

250.000 botellas de 75 cl

10.000 botellas de 37,5 cl

5.000 mágnams

300 jeroboams