

VARIETAT

100% Xarel·lo

VINYA

Vinya del Mas del Serral

Sòls calcaris amb textura argilosa

Any de plantació: 1970

Formació en vas

Superfície: 0.57 ha

Producció: 4.854 kg/ha

Viticultura biodinàmica

Tracció animal

ANYADA

Després d'una anyada 2016 amb la menor pluviometria registrada durant els últims 50 anys (283.5 mm) van arribar una tardor i un hivern esperançadors amb 320.8 mm de pluja. Desembre i gener van ser més aviat freds. Març i abril amb 124 mm de pluviometria van ajudar a la planta a tenir un bon desenvolupament vegetatiu. El dia 21 d'abril vam tenir una gelada en què vam perdre el 5% de producció a la Plana i a el Llac, però no va afectar la vinya del Noguer. Després van arribar uns mesos durs de sequera fins la verema. Des d'inicis de maig a inicis de verema només van ploure 4 dies entre 10 i 15 mm, seguit de dies de vent. La pluja del 8 d'agost va donar energia als xarel·los pel final de la maduració. El cicle vegetatiu va ser curt i vam començar la verema més aviat que mai. La verema de la finca la vam acabar el 30 d'agost amb el xarel·lo de la vinya del Noguer. Va ser sana amb vins concentrats, rodons i amb bona acidesa. La planta s'ha recuperat de l'anyada 2016 i presenta un bon vigor per la nova campanya. Durant l'any agrícola hem tingut una pluviometria de 448 L/m² (la mitjana 20 anys és de 525 L/m²) i la temperatura mitjana ha estat de 15,5 °C (mitjana és de 15,2 °C).

VINIFICACIÓ

Collit a caixes de 15 kgs el dia 30 d'agost, el raïm era saníssim degut a la sequera durant la maduració. Entrada directa a premses. Premsat de raïm sencer, per evitar al màxim la oxidació i treure un most de més qualitat. Lleuger desfangat. Fermentació espontània amb llevats autòctons de la vinya a temperatura controlada entre 16 i 19 °C en dipòsit d'inòx al garatge del Mas. La fermentació en dipòsit va durar 18 dies. Vàrem embotellar amb una densitat de 1001 (18,7 g/L de sucres residuals) per acabar la fermentació en ampolla i poder tenir un escumós amb mètode ancestral. Realitza una criaça mínima de 24 mesos en ampolla. No degorgem ni utilitzem cap additiu enològic.

Grau alcohòlic 11.83% vol.

Acidesa total 6.2 g/L expressada en tartàric.

(4.1 g/L expressada en sulfúric)

pH 3.5

Sucres residuals de 0.3 g/L

Acidesa volàtil 0,45 g/L

Sulfurós total <4 mg/L

Pressió de 5.5 bars

Nº ampolles 3.560

No dosage/No degorg

No conté sulfits afegits

ANCESTRAL 2017
VINYA DEL MAS

pepe ramón