



# RAVENTÓS i BLANC

## DE NIT 2015

Buscando el color encontré la Monastrell del Serral oeste que nos aporta complejidad sin perder frescura.

### SUELOS

Los suelos de nuestra finca son calcáreos y datan de la época más antigua de la depresión del Penedès, hace 16 millones de años. **Primer horizonte** de raíces hasta un metro que viven en las arcillas con nutrientes, materia orgánica y el agua. **Segundo horizonte** a partir de un metro. Allí la planta encuentra la galera. Roca madre calcárea, incrustada con fósiles marinos.

La gran cantidad de fósiles marinos que caracterizan la estructura y composición de nuestros suelos, aportan a los vinos de nuestra finca la principal fuente de tipicidad salina y de mineralidad.

### SELECCIÓN DE PARCELAS

Las viñas de la Barbera, Plana y Viader, tienen suelos profundos, de textura franco-arcillosa que nos dan frescor y elegancia. Y la parcela de Monastrell de las terrazas del Serral, nos marca la personalidad del De Nit.



### COSECHA 2015

Una añada marcada por unos **contrastes extremos** debido a nuestro clima mediterráneo. El otoño fue caluroso y muy húmedo (308 L/m<sup>2</sup>). El invierno fue frío, con **una gran nevada** el 4 de febrero que dejó hasta 10 cm de nieve en algún punto de la finca. La primavera comenzó fresca, con **una helada la noche del 9 de abril** que provocó que se quemasen 5% de los brotes de Xarel.lo de la Plana, que tiene una orientación norte. En mayo, llegó la primera ola de calor que se repitió a finales de junio, durante casi un mes, siendo una de las **olas de calor más largas de los últimos 20 años**. Todo esto, junto con una pluviometría de 62 L/m<sup>2</sup> desde enero hasta julio, provocó unas condiciones extremas para el desarrollo vegetativo: las variedades que mejor se adaptaron a estos contrastes fueron Xarel.lo, Sumoll y Monastrell.

Durante el año agrícola (de octubre 2014 a septiembre 2015) tuvimos una pluviometría muy baja de 375 L/m<sup>2</sup> y la temperatura media fue de 15,5 °C

### VITICULTURA

Viticultura biodinámica. Viñedo con cubiertas vegetales espontáneas que nos dan biodiversidad, fertilidad y vida al suelo. Aportamos estiércol de nuestros animales, compostado en invierno. Hacemos poda corta en vaso.

Uso de infusiones de plantas como fitoterapia para minimizar el uso de cobre y azufre. Control de *Lobesia Botrana* por confusión sexual. Cata de bayas y controles de maduración antes de la vendimia. Vendimia manual.

### VINIFICACIÓN

Entrada por gravedad en bodega. En cada etapa, atmósfera controlada con nieve carbónica. Prensado lento a bajas presiones. Desfangado estático a bajas temperaturas. Primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, separando variedades y tipos de suelos. Ensamblaje, segunda fermentación en botella y **crianza mínima de 18 meses en posición de rima**. Fecha de degüelle indicada en la contra etiqueta.

40 % Xarel.lo vendimiado a partir del 27 de agosto. Plantado en vaso y espaldera entre 1974 y 1990.

36 % Macabeo vendimiado a partir del 17 de agosto. Plantado en vaso y espaldera entre 1982 y el 2000.

18 % Parellada vendimiado a partir del 1 de septiembre. Plantada en vaso entre 1969 y 1989.

6 % Monastrell vendimiado el 28 de agosto. Plantada en vaso en el 1974.

### DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 12 % V

Acidez: 6,42 g/L tartárico

PH: 2,96

Extra Brut

