

VARIEDAD

100% Xarel-lo

VINYA

Viña del Mas del Serral

Suelo calcario, con textura franco-arcillosa, profundo

Año de plantación: 1970 (47 años)

Formación en vaso

Superficie: 0.57 Ha

Producción: 4.918 kg/ha

Viticultura biodinámica

AÑADA

Una añada marcada por unos contrastes extremos debido a nuestro clima mediterráneo. El otoño fue caluroso y muy húmedo (308 L/m²). 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 un 5 % de los brotes de Xarel.lo. 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, con una pluviometría de 62 L/m² desde enero hasta julio, provocó unas condiciones extremas para el desarrollo vegetativo: las variedades que mejor se han adaptado a estos contrastes son el Xarel.lo, Sumoll y Monastrell. Durante el año agrícola (de octubre 2014 a septiembre 2015) tuvimos una pluviometría muy baja de 375 L/m² y la temperatura media fue de 15,5 °C.

VINIFICACIÓN

Con la idea de hacer un xarel-lo natural, buscamos la buena maduración de la parcela. Hicimos una selección de uva en viña. La uva era sanísima debido a la calidez y sequedad de la añada.

Vendimia manual con cajas, entrada directa en prensas, prensado de la uva entera, para evitar el máximo la oxidación y extraer el mosto de más calidad. Se obtiene un 50% de rendimiento de prensado. No utilizamos ningún aditivo enológico (No sulfitos). Levaduras autóctonas de la viña, no hacemos pie de cuba.

No desfangamos y dejamos fermentar naturalmente sin incluir ningún aditivo ni conservante enológico. Trabajamos con mosto turbio a unos 200 NTU's. Fermentación a temperatura controlada de unos 18°C aprox. La cinética de fermentación fue medianamente lenta, vendimiamos el 9 de septiembre y fermentó en depósito de inox hasta el día 14 de octubre, cuando lo embotellamos con una densidad de 999 (17,5 g/l de azúcares residuales) para terminar la fermentación en botella y poder obtener un espumoso con el método ancestral.

La acidez volátil es de 0,73 g/L

Sulfuroso total <7 mg/L

Acidez total de 6.6 g/L expresada en tartárico
(4.3 g/L expresada en sulfúrico)

Grado alcohólico 12.8% vol

Azúcares residuales: 5.3 g/L

Ph 3.24

Presión 3.5 bars

Nº botellas 1.418

No dosage/No degüelle

ANCESTRAL 2015
VINYA DEL MAS

pepe rautón