

# Bernat Blanco de Picapolls

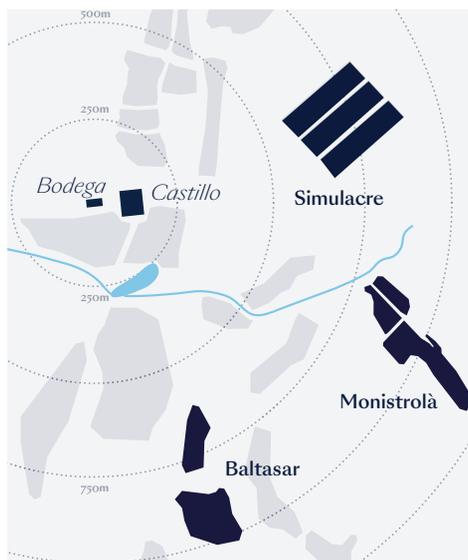


<b>Añada</b>	2019
<b>Producción</b>	14.300 botellas
<b>Varietades</b>	Picapoll Blanco, Picapoll Negro
<b>Fermentación Alcohólica</b>	Utilización de levaduras propias seleccionadas a temperaturas inferiores a los 15°C
<b>Elaboración</b>	Elaborado a partir de Picapoll Blanco y Picapoll Negro elaborado como vino blanco. Fermentado parcialmente en madera de roble francés y acacia. Trabajo de lías durante 6 meses.
<b>Nota del enólogo</b>	Color amarillo paja con reflejos dorados. En nariz es intenso y expresivo. Encontramos aromas a fruta blanca y tropical como la manzana, la pera y el lichi. Presencia ligera de toques herbáceos. Buen paso de boca. De entrada agradable, cremoso y estructurado. Se recomienda servirlo entre 8°C y 10°C.
<b>Climatología</b>	La zona tiene un clima mediterráneo con influencia continental. La pluviometría de la añada se sitúa con 740 l / m <sup>2</sup> . Esto nos ayudó a tener una mejor floración a lo que significó un aumento de la producción y una mejora del equilibrio de la uva.

## Datos analíticos

<b>Grado alcohólico</b>	11,50% vol.
<b>Acidez total</b>	5,20 g/l
<b>Acidez volátil</b>	0,22 g/l
<b>PH</b>	3,19
<b>Azúcar residual</b>	0,3 g/l
<b>Sulfuroso total</b>	54 mg/l

## Mapa de fincas



## Datos vinícolas

<b>Nombre de la parcela</b>	Simulacre, Monistrolà i Baltasar
<b>Pie</b>	SO4, Ritcher-110
<b>Tipo de suelo</b>	Terra franco-argilosa amb nivells baixos de matèria orgànica
<b>Sistema de conducció</b>	Simple Royat
<b>Situació</b>	Manresa
<b>Altitud</b>	280 metres
<b>Orientació</b>	Sud-est
<b>Tratamientos</b>	Seguint els paràmetres que regeixen la viticultura ecològica
<b>Tapón</b>	Tapón de corcho natural del país
<b>Vegano</b>	Apto para veganos. Clarificado con proteína vegetal
<b>Pluviometría</b>	740 litros /m <sup>2</sup>
<b>Producción media</b>	3.700 kg/ha
<b>Edad viñas</b>	Mediana 21 años

## Reconocimientos

Bernat Oller Blanco de Picapolls **9.37 puntos** (añada 2017)

