

Bernat Blanco de Picapolls

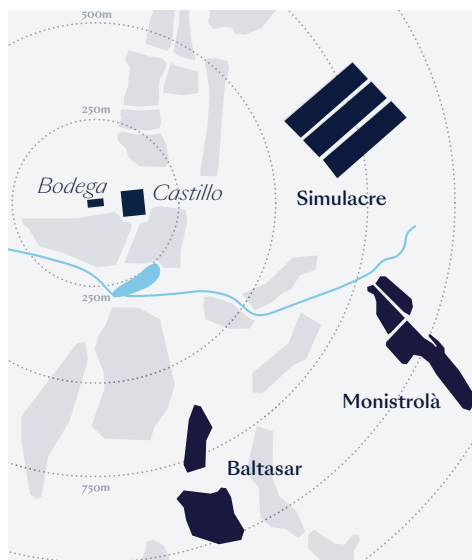


Añada	2019
Producción	14.300 botellas
Varietades	Picapoll Blanco, Picapoll Negro
Fermentación Alcohólica	Utilización de levaduras propias seleccionadas a temperaturas inferiores a los 15°C
Elaboración	Elaborado a partir de Picapoll Blanco y Picapoll Negro elaborado como vino blanco. Fermentado parcialmente en madera de roble francés y acacia. Trabajo de lías durante 6 meses.
Nota del enólogo	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.
Climatología	La zona tiene un clima mediterráneo con influencia continental. La pluviometría de la añada se sitúa con 740 l / m ² . 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

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

Mapa de fincas



Datos vinícolas

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

Reconocimientos

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

