

Petit Bernat Blanco



Añada	2019
Producción	39.993 botellas
Variedades	Malvasia, Macabeu, Sauvignon Blanco y Picapoll Negro
Fermentación Alcohòlica	Utilización de levaduras propias seleccionados a temperaturas inferiores a los 15°C
Trabajo con las madres	Trabajo con madres totales. Removiendo cada 2 días después de la fermentación alcohólica y espaciando los removidos a dos veces por semana hasta el mes de noviembre y una vez cada 15 días hasta el mes de enero.
Nota del enólogo	Color amarillo paja, con reflejos verdosos. Insentidad alta. Limpio y fresco con aromas donde predominan las notas primarias de fruta blanca y melocotón de viña, acompañadas de toques tropicales y frescos. En boca resulta suave, fresco y estructurado. Acidez muy bien equilibrada. Se recomienda servirlo entre 6°C y 8°C.
Climatología	La zona tiene un clima mediterráneo con influencia continental. La pluviometría de la añada se sitúa ligeramente por encima respecto años anteriores con 740 l/m ² . Eso nos ayudó a tener una mejor floración lo que significó un aumento de la producción y una mejora del equilibrio de la uva.

Datos analíticos

Grado alcohólico	11% vol.
Acidez total	5,0 g/l
Acidez volátil	0,24 g/l
PH	0,3 g/l
Azúcar residual	3,25 g/l
Sulfuroso total	55 mg/l

Datos vinícolas

Pie	SO4, Ritcher-110
Tipo de suelo	Tierra franco-arcillosa con niveles bajos de materia orgánica
Sistema de conducción	Doble Royat
Situación	Manresa
Altitud	290 metros
Orientación	Sureste
Tratamientos	Siguiendo los parámetros que rigen la viticultura ecológica
Tapón	Tapón de corcho natural del país
Vegano	Apto per veganos, clarificación con proteína vegetal
Producción media	4.300 kg/ha

Reconocimientos

Guía de Vins de Catalunya **9.40 punts** (añada 2017)

