

# Petit Bernat Blanco



<b>Añada</b>	2019
<b>Producción</b>	39.993 botellas
<b>Variedades</b>	Malvasia, Macabeu, Sauvignon Blanco y Picapoll Negro
<b>Fermentación Alcohòlica</b>	Utilización de levaduras propias seleccionados a temperaturas inferiores a los 15°C
<b>Trabajo con las madres</b>	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.
<b>Nota del enólogo</b>	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.
<b>Climatología</b>	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 <sup>2</sup> . 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

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

## Datos vinícolas

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

## Reconocimientos

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

