



VERMUT OLLER DEL MAS

Anyada	2019
Producció	1.570 ampolles
Varietats	Picapoll Negre
Elaboració	Vermut natural fet a partir de Picapoll Negre elaborat com a blanc i criat en fusta de roure francès durant 12 mesos. La maceració de les essències fou pròpia a partir de herbes aromàtiques de la finca com el romaní o la farigola, cítrics com l'aranja, la taronja i el yuzu, i espècies dolces com el clau i el cardamom, fruits secs com les nous verdes, i l'essència principal feta a partir de donzell ecològic.

NOTA DE TAST	Color àmbar sense filtrar. En nas busquem la complexitat, la fusió entre cítrics i espècies dolces, i les herbes aromàtiques el fan molt apte cocteleria i aperitiu En boca equilibrat, d'entrada agradable on la part amargant és present. Dolçor suau
--------------	---

DADES VINÍCOLES

Nom de la parcel·la	Vinya Baltasar
Peu	SO4, Ritcher-110
Tipus de sòl	Terra franco-argilosa amb nivells baixos de matèria orgànica
Sistema de conducció	Royat Simple
Situació	Manresa
Altitud	300 metres
Orientació	sud-est
Tractaments	Seguint els paràmetres que regeixen la viticultura ecològica

DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic	16,00 % vol.
Sucre residual	84 g/l