

Els Aurons



HERETAT OLLER DEL MAS · EST. 964 · MANRESA

Dades analítiques

Grau alcohòlic	12,5 % vol.
Acidesa total	6,30 g/l
Acidesa volàtil	0,91 g/l
Sucre residual	0,3 g/l
Ph	3,45
Sulfurós total	10 mg/l

Anyada	2020
Producció	2.161 ampolles
Varietats	Picapoll negre i picapoll blanc
Elaboració	Maceració curta de 5 dies amb fermentació espontània en dipòsit. Embotellat sense filtrar.
Envelliment	Sobre lies durant 3 mesos i 5 mesos en ampolla
Nota de l'enòleg	Color vermell, capa baixa. Destaca per les notes dolces, fruita vermella i un toc especiat fruit del llevat indígena de la finca. En boca és golós, amb una acidesa marcada i un final afinat. Esdevindrà molt gran amb el temps.

Climatologia 2020
La pluviometria de l'anyada es situa al voltant dels 715 L/m². Això situa igual que a l'anyada 2019 al podi de les anyades més plujoses. Tanmateix, amb la duresa climàtica, la producció fou baixa però molt equilibrada entre sucres i acidesa.

Dades vinícoles

Nom de la parcel·la	Simulacre - Monistrolà
Peu	SO4, Ritcher-110
Marc de plantació	1,5m x 2,60m
Edat vinyes	Entre 10 i 18 anys
Tipus de sòl	Terra franco-argilosa amb nivells baixos de matèria orgànica
Sistema de conducció	Doble Royat
Situació	Manresa
Altitud	233 metres
Orientació	EST-OEST amb inclinació Nord
Tractaments	Seguint els paràmetres que regeixen la viticultura ecològica
Tap	Tap de suro natural del país
Vegà	Apte per vegans. No està clarificat
Producció mitjana	3.050kg/ha

