



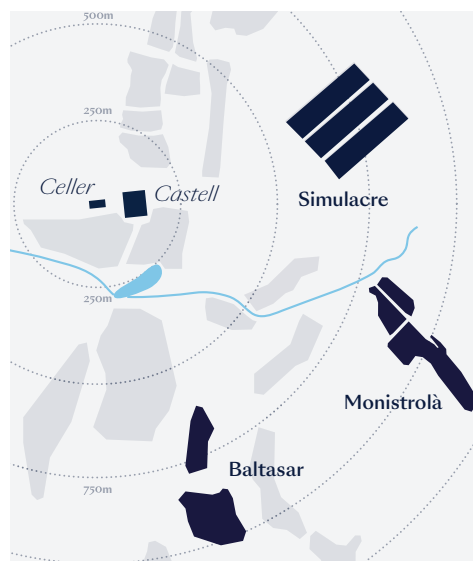
Bernat Blanc de Picapolls

Anyada	2019
Producció	14.300 ampolles
Varietats	Picapoll Blanc, Picapoll Negre
Fermentació Alcohòlica	Utilització de llevats propis seleccionats a temperatures inferiors als 15°C
Elaboració	Elaborat a partir de Picapoll Blanc i Picapoll Negre elaborat com a vi blanc. Fermentat parcialment en fusta de roure francès i acàcia. Treball de lies durant 6 mesos.
Nota de l'enòleg	Color groc palla amb reflexes daurats. En nas és intens i expressiu. Hi trobem aromes a fruita blanca i tropical com la poma, la pera i el litxi. Presència lleugera de tocs herbacis. Bon pas en boca. D'entrada agradable, cremós i estructurat. Es recomana servir-lo entre 8°C i 10°C.
Climatologia	La zona té un clima mediterrani amb influència continental. La pluviometria de l'anyada se situa lleugerament per sobre respecte anys anteriors amb 740 l/m ² . Això ens va ajudar a tenir una millor floració al que va significar un augment de la producció i una millora de l'equilibri del raïm.

Dades analítiques

Grau alcohòlic	11,50% vol.
Acidesa total	5,20 g/l
Acidesa volàtil	0,22 g/l
Ph	3,19
Sucres residual	0,3 g/l
Sulfurós total	54 mg/l

Mapa Finques



Dades vinícoles

Nom de la parcel·la	Simulacre, Monistrolà i Baltasar
Peu	SO4, Ritcher-110
Tipus de sòl	Terra franco-argilosa amb nivells baixos de matèria orgànica
Sistema de conducció	Simple Royat
Situació	Manresa
Altitud	280 metres
Orientació	Sud-est
Tractaments	Seguint els paràmetres que regeixen la viticultura ecològica
Tap	Tap de suro natural del país
Vegà	Apte per a vegans. Clarificació amb proteïna vegetal

Pluviometria	740 litres /m ²
Producció mitjana	3.700 kg/ha
Edat vinyes	Mitjana de 21 anys

Reconeixements

Bernat Oller Blanc de Picapolls **9.37 punts** (anyada 2017)

