

Cervesa

Vitis Picapoll



Anyada	2017
Producció	3.000 ampolles
Varietats	Picapoll negre
Elaboració	Cervesa de color daurat amb una capa d'escuma fina i persistent amb un lleuger aspecte tèrbol.

En nas, els seus aromes ens recorden a l'essència d'un vi, on predominen les notes de fruita blanca com la pera o el raïm. Tocs lleugers a fruites tropicals com el litxi, tocs cítrics, marcats per la subtilesa de sensacions fresques com és ara el té verd. Al final hi podem intuir tocs relacionats amb la mel.

L'entrada en boca és dolça on l'acidesa acompanya donant una sensació sedosa i refrescant amb un final lleugerament amarg.

Es recomana servir amb copa i a una temperatura de servei de 6°C. Perfecte per prendre sola o per acompanyar plats lleugers per no passar per alt l'essència de la pròpia cervesa.

Dades analítiques

Grau alcohòlic	6,00% vol.
Ingredients	Aigua, malts d'ordi, llúpols, llevat, most de vi de picapoll negre

Dades vinícoles

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

