HERETAT
OLLER
del MAS
EST. 964

Petit Bernat Blanc

HERETAT OLLER DEL MAS · EST. 964 · MANRESA

Anyada	2019
Producció	39.993 ampolles
Varietats	Malvasia, Macabeu, Sauvignon Blanc i Picapoll Negre.
Fermentació Alcohòlica	Utilització de llevats propis seleccionats a temperatures inferiors als 15ºC
Treball amb les mares	Treball amb mares totals. Removent cada 2 dies després de la fermentació alcohòlica i espaiant els remoguts a 2 cops per setmana fins al mes de novembre i un cop cada 15 dies fins al mes de gener.
Nota de l'enòleg	Color groc palla, amb reflexes verdosos. Intensitat alta. Net i fresc en aromes on predominen les notes primàries de fruita blanca i préssec de vinya, acompanyades de tocs tropicals i frescos. En boca resulta suau, fresc i estructurat. Acidesa molt ben equilibrada. Es recomana servir-lo entre 6ºC i 8ºC.
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/m2. 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% vol.
Acidesa total	5,0 g/l
Acidesa volàtil	0,24 g/l
Sucre residual	0,3 g/l
Ph	3,25 g/l
Sulfurós total	55 mg/l

Dades vinícoles

Peu	SO4, Ritcher-110
Tipus de sòl	Terra franco-argilosa amb nivells baixos de matèria orgànica
Sistema de conducció	Doble Royat
Situació	Manresa
Altitud	290 metres
Orientació	Sud-est
Tractaments	Seguint els paràmetres que regeixen la viticultura ecològica
Tap	Tap de suro reciclat
Vegà	Apte per a vegans. Clarificació amb proteïna vegetal
Producció mitjana	4.300 kg/ha

Reconeixements

Guia de Vins de Catalunya **9.40 punts** (anyada 2017)

LA GUIA de vins de Catalunya · 100% CATALÀ 100% RESPONSABLE · DENOMINACIÓ D'ORIGEN Pla de BAGES

Heretat Oller del Mas · Carretera d'Igualada (C37z), km. 91 · 08241 MANRESA (Barcelona) · Tel. 93 876 83 15

info@ollerdelmas.com
www.ollerdelmas.com