

# Els Flautats 2018



HERETAT OLLER DEL MAS · EST. 964 · MANRESA

## Dades analítiques

Grau alcohòlic	13,5 % vol.
Acidesa total	4,89 g/l
Acidesa volàtil	0,71 g/l
Sucre residual	0,9 g/l
Sulfurós total	15 ppm
Ph	3,58

<b>Anyada</b>	2018
<b>Producció</b>	810 ampolles
<b>Varietats</b>	Mandó
<b>Elaboració</b>	Collit amb caixes de 15kg. Maceració carbònica de 15 dies i fermentació espontània de 10 dies. Embotellat sense filtrar. No se li han afegit sulfits.
<b>Envelliment</b>	Sobre lies durant 5 mesos i 12 mesos en ampolla
<b>Nota de l'enòleg</b>	Color vermell rubí, fruit de la maceració carbònica. En nas entre els matissos de la vinificació amb llevat indígena destaquen els aromes de garrofa i cirera. En boca es va voler donar a conèixer la delicadesa d'aquesta varietat, donant-li textura amb el treball sobre lies.
<b>Climatologia</b>	L'anyada 2018 es caracteritza per una forta càrrega d'aigua en les estacions humides i una calor moderada en les estacions seques, fet que va fer que l'acidesa es mantingués, que la sanitat fos bona i que es pogués elaborar fins amb caràcter per afrontar els anys.

## Dades vinícoles

<b>Nom parcel·la</b>	Els Xicots
<b>Peu</b>	Ritcher-110
<b>Marc de plantació</b>	1,5 x 2,60
<b>Edat vinyes</b>	6 i 7 anys
<b>Tipus de sòl</b>	Terra franco-argilosa
<b>Sistema de conducció</b>	Doble Royat
<b>Situació</b>	Manresa
<b>Altitud</b>	233 metres
<b>Orientació</b>	Nord-Sud amb una parcel·la orientada est-oest
<b>Tractaments</b>	Seguint els paràmetres que regeixen la viticultura ecològica
<b>Tap</b>	Tap de suro natural del país
<b>Vegà</b>	Apte per a vegans. Clarificació amb proteïna vegetal
<b>Pluviometria 2018</b>	835 litres/m <sup>2</sup>
<b>Producció mitjana</b>	3.333 kg/ha

