

Els Merlets



HERETAT OLLER DEL MAS · EST. 964 · MANRESA

Dades analítiques

Grau alcohòlic	12,00% vol.
Acidesa total	4,75 g/l
Acidesa volàtil	0,82g/l
Sucre residual	0,3 g/l
Ph	3,31
Sulfurós total	22 mg/l

Anyada	2019
Producció	345 ampolles
Varietats	Sumoll
Elaboració	Collit a mà. Maceració semi-carbònica de 10 dies i fermentació espontània. Embotellat sense filtrar.
Envelliment	Sobre lies furant 6 mesos i 6 mesos en ampolla
Nota de l'enòleg	Color vermell violaci. En nas destaca per les notes a fruita vermella i els matissos de la vinificació indígena. En boca és delicat, amb una bona acidesa per aconseguir la textura que busquem.

Climatologia 2019

La zona té un clima mediterrani amb influència continental. La pluviometria de l'anyada es situa lleugerament per sobre respecte anys anteriors amb 740 l/m². Això ens va ajudar a tenir una millor floració cosa que va significar un augment de la producció i una millora de l'equilibri del raïm.

Dades vinícoles

Nom de la parcel·la	Trias
Peu	SO4, Ritcher-110
Marc de plantació	1,5m x 2,60m
Edat vinyes	6 i 7 anys
Tipus de sòl	Terra franco-argilosa amb nivells baixos de matèria orgànica
Sistema de conducció	Doble Royat
Situació	Manresa
Altitud	233 metres
Orientació	Nord-Sud amb una parcel·la orientada est-oest
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
Producció mitjana	3.333 kg/ha

