



HERETAT
**OLLER
del MAS**
EST. 964

Els Flautats 2018



Datos analíticos

Grado alcohólico	13,5 % vol.
Acidez total	4,89 g/l
Acidez volátil	0,71 g/l
Azúcar residual	0,9 g/l
Sulfuroso total	15 ppm
Ph	3,58

Añada	2018
Producción	810 botellas
Varietades	Mandó
Elaboración	Cosechado con cajas de 15kg. Maceración carbónica de 15 días y fermentación espontánea de 10 días. Embotellado sin filtrar. No se le han añadido sulfitos.
Crianza	Sobre lías durante 5 meses y 12 meses en botella
Nota del enólogo	Color rojo rubí, fruto de la maceración carbónica. En nariz entre los matices de la vinificación con levadura indígena destacan los aromas de algarroba y cereza. En boca se quiso dar a conocer la delicadeza de esta variedad, dándole textura con el trabajo sobre lías.
Climatología	La añada 2018 se caracteriza por una fuerte carga de agua en las estaciones húmedas y un calor moderado en las estaciones secas, lo que hizo que la acidez se mantuviera, que la sanidad fuera buena y que se pudieran elaborar hasta con carácter para afrontar los años.

Datos vinícolas

Nombre parcela	Els Xicots
Pie	Ritche-110
Marco de plantación	1,5 x 2,60
Edad viñedos	6-7 años
Tipo de suelo	Tierra franco-arcillosa
Sistema de conducción	Doble Royat
Situación	Manresa
Altitud	233 metros
Orientación	Norte-Sur con una parcela orientada este-oeste
Tratamientos	Siguiendo los parámetros que rigen la viticultura ecológica
Tapón	Tapón de corcho natural del país
Vegano	Apto para veganos. Clarificación con proteína vegetal.
Pluviometría 2018	835 litros/m ²
Producción media	3.333 kg/ha

VEGÀ



LA
GUIA
de vins
de Catalunya

