

Els Aurons



HERETAT OLLER DEL MAS · EST. 964 · MANRESA

Datos analíticos

Grado alcohólico	12,5 % vol.
Acidez total	6,30 g/l
Acidez volátil	0,91 g/l
PH	0,3 g/l
Azúcar residual	3,45
Sulfuroso total	10 mg/l

Añada	2020
Producción	2.161 botellas
Varietades	Picapoll negro y picapoll blanco
Vinificación	Maceración corta de 5 días con fermentación espontánea en depósito. Embotellado sin filtrar.
Crianza	Sobre lías durante 3 meses y 5 meses en botella
Nota del enólogo	Color rojo, capa baja. Destaca por las notas dulces, fruta roja y un toque especiado fruto del salvo indígena de la finca. En boca es goloso, con una acidez marcada y un final afinado. Devendrá muy grande con el tiempo.

Climatología 2018

La pluviometría de la añada se sitúa alrededor de los 715 L / m². Esto sitúa al igual que la añada 2019 en el podio de las añadas más lluviosas. Sin embargo, con la dureza climática, la producción fue baja pero muy equilibrada entre azúcares y acidez.

Datos vinícolas

Nombre de la parcela	Simulacre - Monistrolà
Pie	SO4, Ritcher-110
Marco de plantación	1,5m x 2,60m
Edad viñas	Entre 10 y 18 años
Tipos de suelo	Tierra franco-arcillosa con niveles bajos de materia orgánica
Sistema de conducción	Doble Royat
Situación	Manresa
Altitud	233 metros
Orientación	ESTE-OESTE con inclinación Norte
Tratamientos	Siguiendo los parámetros que rigen la viticultura ecológica
Tapón	Tapón de corcho natural del país
Vegano	Apto para veganos. No está clarificado
Producción media	3.050kg/ha

