



HERETAT

**OLLER
del MAS**

EST. 964

Càndia



Añada	2018
Producción	9.414 botellas
Varietades	Garnacha, Sumoll, Samsó y Syrah
Fermentación	Levaduras autóctonas utilizadas a temperaturas inferiores a 27°C
Vinificación	Fermentación durante 20 días con nuestras propias levaduras. Maceración de 25 a 30 días con los hollejos. Crianza de 5 meses en bodega de roble francés, 6 meses en huevo de cemento y 6 meses en botella en la bodega.
Nota del enólogo	Color rojo ciruela brillante con reflejos granates. Capa media. Aromas limpios y complejos donde Destacan los frutos rojos envueltos en elegantes notas. En boca se equilibra con una acidez duradera.
Climatología (2018)	El invierno fue bastante duro y húmedo. Esto hizo un aumento el depósito de agua de los suelos y plantas también. La primavera era inusualmente fría y húmeda, lo que obligarnos a trabajar duro para mantener alejados los viñedos de enfermedades causadas por hongos. El verano, de nuevo, fue poco común cálido y seco. En esta ocasión la maduración se hizo bastante y bien equilibrado. Para resumir, realmente año duro pero para nosotros una gran cosecha.

Datos analíticos

Grado alcohólico	13,50% vol.
Acidez total	5,10 g/l
Acidez volátil	0,48 g/l
PH	0,2 g/l
Azúcar residual	3,61
Sulfuroso total	51 mg/l

Viticultura

Nombre de la parcela	Baltasar, Trias, La Masia y Rajadell
Pie	SO4, Ritcher-110
Marco de plantación	2,8m x 1,2m
Edad viñas	Mediana de 18 años
Tipo de suelo	Tierra franco-arcillosa con niveles bajos de materia orgánica
Sistema de conducción	Doble Royat y Royat Simple
Localización	Manresa
Altitud	240-320 metros
Orientación	Sureste
Tratamientos	Siguiendo los parámetros que rigen la viticultura ecológica
Tapón	Tapón de corcho natural
Vegano	Apto para veganos
Producción	4.250 kg/ha

Reconocimientos

Miquel Hudin: el mejor 4º vino catalán de 2020

