

Els Merlets

Añada	2019
Producción	345 botellas
Variedades	Sumoll
Elaboración	Cosechado a mano. Maceración semi-carbónica de 10 días y fermentación espontánea. Embotellado sin filtrar.
Crianza	Sobre lías durante 6 meses y 6 meses en botella
Nota del enólogo	Color rojo violáceo. En nariz destaca por las notas a fruta roja y los matices de la vinificación indígena. En boca es delicado, con una buena acidez para conseguir la textura que buscamos.

Climatología 2019	La zona tiene un clima mediterráneo con influencia continental. La pluviometría de la añada se sitúa ligeramente por encima respecto a años anteriores con 740 l / m ² . Esto nos ayudó a tener una mejor floración lo que significó un aumento de la producción y una mejora del equilibrio de la uva.
--------------------------	--

Datos vinícolas

Nombre de la parcela	Trias
Pie	SO4, Ritcher-110
Marco de plantación	1,5m x 2,60m
Edad viñedos	6 y 7 años
Tipo de suelo	Tierra franco-arcillosa con niveles bajos de materia orgánica
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
Vegano	Apto para veganos
Producción media	3.333 kg/ha

HERETAT OLLER DEL MAS · EST. 964 · MANRESA

Datos analíticos

Grado alcohólico	12,00% vol.
Acidez total	4,75 g/l
Acidez volátil	0,82g/l
PH	0,3 g/l
Azúcar residual	3,31
Sulfuroso total	22 mg/l

VEGÀ

