

# Petit Bernat tinto



<b>Añada</b>	2019
<b>Producción</b>	41.510 botellas
<b>Varietades</b>	Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Sumoll y Picapoll negro
<b>Vinificación</b>	Nuestras propias levaduras se utilizan para la fermentación alcohólica. Se seleccionan a temperaturas por debajo de 22°C. Crianza en barrica de roble francés durante 3 meses.

**Nota del enólogo**

En nariz es limpio e intenso con notas de fruta muy fresca sobre un fondo especiado y tostado. Marcan las notas dulces y balsámicas que le aportan profundidad. También encontramos el recuerdo a la pedernal. La madera está presente en la nariz y se encuentra elegantemente integrada. En boca presenta un ataque goloso, eléctrico, agradable y equilibrado. Estructura ligera con un buen volumen, de paso fresco y largo. Cuerpo medio, taninos dulces y buena integración del alcohol y la acidez.

**Climatología**

La zona tiene un clima mediterráneo con un influencia continental. La pluviometría de la cosecha ha sido un poco más alta en comparación con años anteriores (740L / m<sup>2</sup>). Esto tiene significado que tengamos una buena floración y un buen equilibrio en las uvas.

## Datos analíticos

<b>Grado alcohólico</b>	13,50% vol.
<b>Acidez total</b>	5,30 g/l
<b>Acidez volátil</b>	0,69 g/l
<b>PH</b>	0,5 g/l
<b>Azúcar residual</b>	39 mg/l
<b>Sulfuroso total</b>	3,68

## Datos vinícolas

<b>Pie</b>	SO4, Ritcher-110
<b>Tipo de suelo</b>	Tierra franco-arcillosa con niveles bajos de materia orgánica
<b>Sistema de conducción</b>	Doble Royat y Simple Royat
<b>Localización</b>	Manresa
<b>Altitud</b>	290 metros
<b>Orientación</b>	Sureste
<b>Tratamientos</b>	Siguiendo los parámetros de la viticultura ecológica
<b>Tapón</b>	Tapón de corcho reciclado
<b>Vegano</b>	Apto para veganos, clarificación con proteína vegetal
<b>Pluviometría</b>	740 litros/m <sup>2</sup>
<b>Producción</b>	5.500 kg/ha

