

# Especial Picapoll Tinto



<b>Añada</b>	2016
<b>Producción</b>	2.387 botellas
<b>Varietades</b>	100% Picapoll Negro
<b>Vinificación</b>	Fermentación de 16 días a 23°C con levaduras propias de la Finca. Cosecha manual para garantizar la máxima calidad de la uva. Maceración de 15 a 20 días con dos remontados diarios. No se utiliza prensa.

<b>Crianza</b>	Barricas de roble francés de Allier de 500 litros, huevo de hormigón y ánfora de cerámica durante nueve meses. Posterior crianza en botella en la bodega durante un mínimo de doce meses. Tapón de corcho natural del país.
----------------	---

<b>Nota del enólogo</b>	Un vino complejo donde la variedad picapoll negro expresa toda su esencia, tipicidad y autenticidad.
-------------------------	--

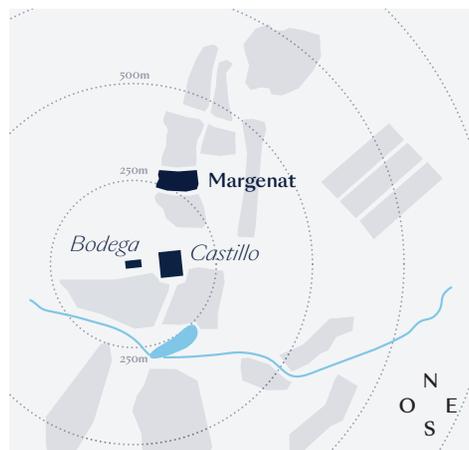
En nariz, las notas delicadas y sutiles de frutos rojos se combinan con los toques especiados y florales procedentes del envejecimiento en barricas de roble francés. En boca, encontramos un vino delicado con estructura, marcado por una acidez equilibrada, con un final largo y amable. La armonía que muestra y el recorrido largo en boca aportan una elegancia excepcional.

En resumen, un vino exclusivo que expresa el «terroir», el clima y la nobleza de nuestra finca.

## Datos analíticos

<b>Grado alcohólico</b>	12% vol.
<b>Acidez total</b>	5,60 g/l
<b>Acidez volátil</b>	0,50 g/l
<b>PH</b>	3,31
<b>Azúcar residual</b>	0,3 g/l
<b>Sulfuroso total</b>	89 mg/l

## Mapa Fincas



## Datos vinícolas

<b>Nombre de la parcela</b>	Viña Margenat
<b>Pie</b>	SO4, Ritcher-110
<b>Marco de plantación</b>	3,4m x 1,2m
<b>Edad viñas</b>	Media de 16 años
<b>Tipos de suelo</b>	Franco-arcilloso con niveles bajos de materia orgánica
<b>Pluviometría 2018</b>	383 litros/m <sup>2</sup>
<b>Sistema de conducción</b>	Doble Royat
<b>Situación</b>	Manresa
<b>Altitud</b>	300 metros
<b>Orientación</b>	Sud-este
<b>Producción mediana</b>	4.503 kg/ha
<b>Tratamientos</b>	Siguiendo los parámetros que rigen la viticultura ecológica

## Reconocimientos

<b>93 Puntos Parker</b>
Gilbert & Gaillard <b>Medalla de Oro +90</b>
Guia de Vins de Catalunya <b>9.74 puntos</b>

