



HERETAT  
**OLLER  
del MAS**  
EST. 964

# Vermut

<b>Añada</b>	2016
<b>Producción</b>	1.390 botellas
<b>Varietades</b>	Picapoll Negro
<b>Elaboración</b>	Maceración durante 1 mes de mezcla de alcohol con las siguientes hierbas:

Absenta, cilantro, qué, melisa, lúpulo, genciana, angélica, canela, manzanilla, bayas de enebro, anís verde, raíz de Calamus aromático, hisopo, salvia, mejorana, tomillo, piel de naranja, centauro, cúrcuma, vainilla, raíz de lirio de Florencia, clavos, anís estrellado, orégano.

Vermut Premium elaborado a partir de la variedad Picapoll Negro, se obtiene a partir de la maceración de las 24 hierbas diferentes, provenientes la mayoría de la propia finca.

Crianza en barrica de roble francés de 300 litros durante 6 meses.

Color rojo con tonalidades ámbar, de capa media alta.

En nariz predominan la sensación vinosa, que proviene de la variedad, con toques especiados y marcados por la piel de naranja, que hacen de él un vermut elegante y complejo.

En boca equilibrado, de entrada agradable donde la parte amarga está presente. Dulzura suave.

Ideal per aperitivos

HERETAT OLLER DEL MAS · EST. 964 · MANRESA

## Datos analíticos

<b>Grado alcohol</b>	16,00% vol.
<b>Azúcar residual</b>	160 g/l

## Datos vinícolas

<b>Nombre de la parcela</b>	Baltasar
<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
<b>Situación</b>	Manresa
<b>Altitud</b>	300 metros
<b>Orientación</b>	Sureste
<b>Tractamientos</b>	Siguiendo los parámetros que rigen la viticultura ecológica

