

# Càndia

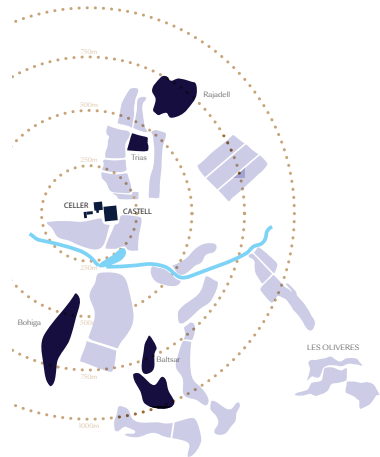
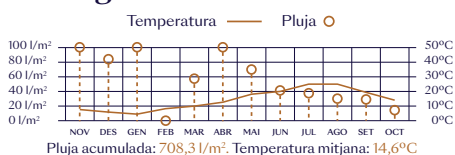


<b>Anyada</b>	2020
<b>Producció</b>	11.075 ampolles
<b>Varietats</b>	Garnatxa, Syrah, Sumoll, Merlot i Picapoll Negre
<b>Elaboració</b>	Collit a mà. Selecció de raïms. Fermentació espontània del Sumoll, fermentació de les altres varietats amb llevat propi seleccionat. Maceracions curtes per no extreure en excés. Malolàctica en bóta i ou de ciment, 8 mesos aproximadament. Filtrat sense clarificar. Repòs llarg en ampolla.
<b>Embotellat</b>	23 de juliol del 2021 amb lluna plena
<b>Nota de l'enòleg</b>	Ens ha quedat com volíem. Poca capa de color, però boca intensa. En nas podem trobar notes mentolades. Penso que això ho hem guanyat amb la fermentació espontània del Sumoll. Vi molt interessant, per estudiar l'evolució d'aquesta ampolla en els pròxims 10 anys.

## Dades analítiques

<b>Grau alcohòlic</b>	12,5 % vol.
<b>Acidesa total</b>	5,8 g/l
<b>Acidesa volàtil</b>	0,7 g/l
<b>PH</b>	3,73
<b>Sucre residual</b>	0,2 g/l
<b>Sulfurós total</b>	67 mg/l

## Climograma 2020



## Dades vinícoles

<b>Parcel·les</b>	Baltasar, Trias, Bohiga i Rajadell
<b>Peu</b>	Ritcher-110
<b>Edat de les vinyes</b>	Mitjana de 20 anys
<b>Marc de plantació</b>	2,8 m x 1,2 m
<b>Tipus de sòl</b>	Sòl franc i franc-argilós
<b>Sistema de conducció</b>	Doble Royat i Simple Royat
<b>Situació</b>	Manresa
<b>Altitud</b>	290 metres
<b>Orientació</b>	Sud - est i nord - est
<b>Producció mitjana</b>	2.300 kg/ha
<b>Tractaments</b>	Producció ecològica, 3r any de viticultura regenerativa. Sembres de Lleguminoses (veces, herbes i pèsol), Crucíferes (Mostassa blanca) i Poàcies (Civada i Ordi), a files alternades. Compost poc fermentat, relació C/N baix. Volem aportar matèria orgànica i nitrogen de forma fàcil per la planta.