



HERETAT
OLLER DEL MAS



BERNAT OLLER TINTO (añada 2017)

Producción	28.020 botellas
Varietades	Merlot, Syrah y Picapoll Tinto
Fermentación Alcohólica	Utilización de levaduras autóctonas seleccionadas a temperaturas inferiores a los 27°C
Envejecimiento	Barricas de roble francés de Allier, Tronçais y Nevers de 300 litros durante diez meses.
Nota del enólogo	Color brillante, rojo cereza de capa media bien cubierta con matices morados. Aromas limpios, francos y muy complejos, donde destacan la fruta roja, los balsámicos y toques especiados. En boca es fresco y afrutado, con una acidez bien equilibrada.
Climatología	Invierno muy frío y seco. El mes de abril fue el cuarto mes más lluvioso de los últimos 10 años. Las temperaturas primaverales fueron más frescas que la mediana anual y la pluviometría anual fue la más baja de los últimos 4 años. El mes de agosto (maduración) fue muy seco y caluroso.

DATOS VINÍCOLAS

Nombre de la parcela	Alzinar, Rajadell y Margenat
Pie	SO4, Ritche-110
Marco de plantación	3,4m x 1,2m
Edadviñas	Mediana de 18 años
Tipos de suelo	Tierra franco-arcillosa con niveles bajos de materia orgánica
Pluviometría 2016	550,70 litros/m2
Sistema de conducción	Doble Royat
Situación	Manresa
Altitud	240 metros
Orientación	sud-este
Producción mediana	4.194 kg/ha
Tratamientos	Siguiendolos parámetros que rigen la viticultura ecológica
Tapón	Tapón de corcho natural del país
Vegano	Apto para veganos. Clarificación con proteína vegetal

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico	14,00% vol.
Acidez total	5,10 g/l
Acidezvolátil	0,60 g/l
PH	3,36
Azúcar residual	0,40 g/l
Sulfuroso total	64 mg/l

RECONOCIMIENTOS

Premios vinari: Mejor vino tinto con crianza y mejor vino ecológico de Catalunya (añada 2016)
Gilbert & Gaillard **Medalla de Oro +90** (añada 2016)
Guia de Vins de Catalunya **9.30 puntos** (añada 2016)
90 puntos Parker (añada 2016)

