



HERETAT
OLLER DEL MAS



BERNAT BLANC DE PICAPOLLS

Anyada	2018
Producció	9.607 ampolles
Varietats	Picapoll Negre i Picapoll Blanc
Fermentació Alcohòlica	Utilització de llevats propis seleccionats a temperatures inferiors als 15°C.
Treballs amb les mares	Treball amb mares totals. Removent cada 2 dies després de la fermentació alcohòlica i espaiant els remoguts a 2 cops per setmana fins al mes de novembre i un cop cada 15 dies fins al mes de gener. Utilitza un 10% de barrica. El raïm negre es vinifica com un <i>Blanc de Noirs</i> .
Nota de l'enòleg	Color groc palla amb reflexes daurats. En nas és intens i expressiu. Hi trobem aromes a fruita blanca i tropical com la poma, la pera i el litxi. Presència lleugera de tocs cítrics. Bon pas en boca. D'entrada agradable, cremós i estructurat. Es recomana servir-lo entre 8°C i 10°C.
Climatologia	La zona té un clima mediterrani amb influència continental. La pluviometria de l'anyada se situa lleugerament per sobre respecte anys anteriors amb 830 l/m2. Això va provocar un augment de la humitat, que la calor de l'estiu va ajudar a assolir la maduració òptima del raïm.

DADES VINÍCOLES

Nom de la parcel·la	Simulacre i Monistolà
Peu	SO4, Ritcher-110
Tipus de sòl	Terra franco-argilosa amb nivells baixos de matèria orgànica
Sistema de conducció	Simple Royat
Situació	Manresa
Altitud	280 metres
Orientació	sud-est
Tractaments	Seguint els paràmetres que regeixen la viticultura ecològica
Tap	Tap de suro natural del país
Vegà	Apte para a vegans. Clarificació amb proteïna vegetal

DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic	12,00% vol.
Acidesa total	7,00 g/l
Acidesa volàtil	0,33 g/l

RECONeixEMENTS

Bernat Oller Blanc de Picapolls **9.37 punts** (anyada 2017)



ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE

