



VERMUT OLLER DEL MAS

Anyada	2016
Producció	1.390 ampolles
Varietats	Picapoll Negre
Elaboració	<p>Maceració durant 1 mes de barreja d'alcohol amb les següents herbes:</p> <p>Absenta, coriandre, quina, melissa, llúpol, genciana, angèlica, canella, camamilla, baies de ginebre, anís verd, arrel de càlamus aromàtic, hisop, sàlvia, marduix, farigola, pell de taronja, centaura, cúrcuma, vainilla, arrel de lliri de Florència, claus, anís estrellat, orega.</p> <p>Vermut Premium elaborat a partir de la varietat Picapoll Negre, s'obté a partir de la maceració de les 24 herbes diferents, provinents la majoria de la pròpia finca.</p> <p>Criança en bóta de roure francès de 300 litres durant 6 mesos.</p> <p>Color vermell amb tonalitats àmbars, de capa mitja alta.</p> <p>En nas predominen la sensació vinosa, que prové de la varietat, amb tocs especiats i marcats per la pell de taronja, que fan d'ell un vermut elegant i complex</p> <p>En boca equilibrat, d'entrada agradable on la part amargant és present. Dolçor suau</p> <p>Ideal per aperitius.</p>



ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE

DADES VINÍCOLES

Nom de la parcel·la	Vinya Margenat
Peu	SO4, Ritcher-110
Tipus de sòl	Terra franco-argilosa amb nivells baixos de matèria orgànica
Sistema de conducció	Doble Royat
Situació	Manresa
Altitud	300 metres
Orientació	sud-est
Tractaments	Seguint els paràmetres que regeixen la viticultura ecològica

DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic	16,00 % vol.
Sucre residual	160 g/l