



HERETAT
OLLER DEL MAS



PETIT BERNAT BLANCO (añada 2018)

Producció	39.660 botellas
Varietades	Malvasía, Macabeo, Sauvignon Blanco y Picapoll Tinto.
Fermentació Alcohólica	Utilizació de levadures autòctones seleccionades a temperatures inferiors a los 15°C.
Trabajo con madres	Trabajo con madres totales. Removiendo cada 2 días después de la fermentación alcohólica y espaciando los removidos 2 veces por semana hasta el mes de noviembre y una vez cada 15 días hasta el mes de enero.
Nota del enólogo	Color amarillo paja, con reflejos verdosos. Intensidad alta. Limpio y fresco en aromas donde predominan las notas primarias de fruta blanca y melocotón de viña, acompañadas de toques tropicales y frescos. En boca resulta suave, fresco y estructurado. Acidez muy bien equilibrada. Se recomienda servirlo entre 6°C y 8°C.
Climatología	La zona tiene un clima mediterráneo con influencia continental. La pluviometría de la añada se sitúa ligeramente por encima respecto a años anteriores con 830 l/m2. Eso provoca un aumento de la humedad y que el calor del verano ayude a alcanzar la maduración óptima de la uva.

DATOS VINÍCOLAS

Nombre de la parcela	Quintana Vella, Aiguamoll, Maldonado, La Masia, Monistrolà y Alzinar
Pie	SO4, Ritcher-110
Marco de plantación	3,4m x 1,2m
Edad viñas	Mediana de 28 años
Tipos de suelo	Terra franco-argilosa con niveles bajos de materia orgánica
Pluviometría 2018	830 litros/m2
Sistema de conducción	Doble Royat
Situación	Manresa
Altitud	290 metros
Orientación	sud-este
Producción mediana	5.500 kg/ha
Tratamientos	Siguiendo los parámetros que rigen la viticultura ecológica
Tapón	Tapón de corcho reciclado
Vegano	Apto para veganos. Clarificación con proteína vegetal

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico	11% vol.
Acidez total	5,3 g/l
Acidez volátil	0,3 g/l
PH	3,25
Azúcar residual	0,3 g/l
Sulfuroso total	67 mg/l

RECONOCIMIENTOS

Guia de Vins de Catalunya **9.40 puntos** (añada 2017)