



HERETAT
OLLER DEL MAS



PETIT BERNAT NEGRE

Anyada	2018
Producció	39.700 ampolles
Varietats	Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Picapoll Negre i Sumoll.
Fermentació Alcohòlica	Utilització de llevats propis seleccionats a temperatures inferiors als 27°C
Envelliment	Criança en fusta durant 3 mesos.
Nota de l'enòleg	<p>En nas és net i intens amb notes de fruita vermella molt fresca sobre un fons especiat i torrat. Marquen les notes dolces i balsàmiques que li aporten profunditat. També trobem el record a la pedra foguera. La fusta és present en nas i es troba elegantment integrada.</p> <p>En boca presenta un atac golós, elèctric, agradable i equilibrat. Estructura lleugera amb un bon volum, de pas fresc i llarg. Cos mig, tanins dolços i bona integració de l'alcohol i l'acidesa.</p>
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/m ² . 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	Pocsicull, President, Rajadell, Forn, Simulacre, Nàger, Margenat i Trias.
Peu	SO4, Ritcher-110
Tipus de sòl	Terra franco-argilosa amb nivells baixos de matèria orgànica
Sistema de conducció	Doble Royat i Simple Royat
Situació	Manresa
Altitud	210 metres
Orientació	sud-est
Tractaments	Seguint els paràmetres que regeixen la viticultura ecològica
Tap	Tap de suro reciclat
Vegà	Apte para a vegans. Clarificació amb proteïna vegetal

DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic	13,50% vol.
Acidesa total	5,20 g/l
Acidesa volàtil	0,59 g/l
Sucre residual	2,00 g/l

RECONeixEMENTS

Guia de Vins de Catalunya **9.33 punts** (anyada 2017)