



HERETAT OLLER DEL MAS



ARNAU OLLER, Selecció de la Família

Anyada	2015
Producció	6.446 ampolles
Varietats	90% Merlot 10% Picapoll Negre
Vinificació	Fermentació de 10 dies a 22°C amb llevats propis de la Finca. Maceració de 15 a 30 dies amb dos remuntats diaris. No s'utilitza premsa.
Criança	Bótes noves de roure francès d'Allier de 500 litres durant dotze mesos. Posterior criança en ampolla al celler durant un mínim de dotze mesos. Tap de suro natural del país.
Nota de l'endèleg	L'Arnau Oller Vi de Finca, és l'expressió d'un territori on el paisatge és el principal protagonista. La seva harmonia i complexitat li aporten suavitat, elegància i subtileza. Un clar exemple de l'equilibri entre la fruita, les notes balsàmiques i especiades. En resum l'Arnau Oller és un vi que destaca per la seva noblesa i complexitat.

DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic	14,5% vol.
Acidesa total	6,60 g/l
Acidesa volàtil	0,41 g/l
Sucre residual	1,40 g/l



DADES VINÍCOLES

Nom de la parcel·la	Finca La Boïga
Peu	SO4, Ritcher-110
Tipus de sòl	Terra franco-argilosa amb nivells baixos de matèria orgànica
Sistema de conducció	Doble Royat
Situació	Manresa
Altitud	220 metres
Orientació	sud-est
Tractaments	Seguint els paràmetres que regeixen la viticultura ecològica

Reconeixements

91 Punts Parker

Gilbert & Gaillard **Medalla d'Or +90**
Guia de Vins de Catalunya **9,38 punts**



VI DE FINCA

És un concepte de vi excepcional que prové d'un excel·lent "terroir" i d'un saber fer de qualitat extraordinària i diferenciada. Els vins sota aquesta distinció, han de ser elaborats únicament amb raïm procedent de la Finca que gràcies al seu territori i microclima, hi confereixen unes característiques qualitatives especials. Amb un rendiment màxim admès d'un 15% inferior, establert per la Denominació d'Origen. El celler que l'elabora ha de tenir una trajectòria consolidada de prestigi i qualitat de més de 10 anys.