



BERNAT OLLER NEGRE

Anyada	2017
Producció	27.040 ampolles
Varietats	Merlot, Syrah i Picapoll Negre.
Fermentació Alcohòlica	Utilització de llevats propis seleccionats a temperatures inferiors als 27°C
Envel·liment	Bótes de roure francès d'Allier, Tronçais i Nevers i ampolla amb un mínim de 15 mesos.
Nota de l'enòleg	Color brillant, vermell cirera de capa mitja ben coberta amb matisos granats. Aromes nets, francs, i molt complexos, en què destaquen la fruita vermella, els balsàmics i tocs especiats. En boca és fresc i afruitat, amb una acidesa ben equilibrada.
Climatologia	Hivern molt fred i sec. El mes d'abril va ser el 4rt més plujós dels últims 10 anys. Les temperatures primaverals van ser més fresques que la mitjana anual i la pluviometria anual va ser la més baixa dels últims 4 anys. El mes d'agost (maduració) va ser molt sec i calorós.

DADES VINÍCOLES

Nom de la parcel·la	Alzinar, Rajadell i 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	240 metres
Orientació	sud-est
Tractaments	Seguint els paràmetres que regeixen la viticultura ecològica
Tap	Tap de suro natural del país
Vegà	Apte per a vegans. Clarificació amb proteïna vegetal

DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic	14,00% vol.
Acidesa total	5,10 g/l
Acidesa volàtil	0,6 g/l
Sucre residual	0,40 g/l

RECONeixEMENTS

Premis vinari: Millor Vi negre amb Criança i Millor Vi ecològic de Catalunya (anyada 2016)
 Gilbert & Gaillard **Medalla d'Or +90** (anyada 2016)
 Guia de Vins de Catalunya **9.30 punts** (anyada 2016)
90 punts Parker (anyada 2016)

