



HERETAT  
OLLER DEL MAS



## PETIT BERNAT BLANC

Anyada	2018
Producció	39.660 ampolles
Varietats	Malvasia, Macabeu, Sauvignon Blanc i Picapoll Negre.
Fermentació Alcohòlica	Utilització de llevats propis seleccionats a temperatures inferiors als 15°C.
Treballs amb les mares	Treball amb mares totals. Removent cada 2 dies després de la fermentació alcohòlica i espaïant els remoguts a 2 cops per setmana fins al mes de novembre i un cop cada 15 dies fins al mes de gener.
Nota de l'enòleg	Color groc palla, amb reflexes verdosos. Intensitat alta. Net i fresc en aromes on predominen les notes primàries de fruita blanca i préssec de vinya, acompanyades de tocs tropicals i frescos. En boca resulta suau, fresc i estructurat. Acidesa molt ben equilibrada. Es recomana servir-lo entre 6°C i 8°C.
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/m2. 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	Quintana Vella, Aiguamoll, Maldonado, La Masia, Monistrolà i Alzinar
Peu	SO4, Ritche-110
Tipus de sòl	Terra franco-argilosa amb nivells baixos de matèria orgànica
Sistema de conducció	Doble Royat
Situació	Manresa
Altitud	290 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	11% vol.
Acidesa total	5,3 g/l
Acidesa volàtil	0,3 g/l
Sucre residual	0,3 g/l

## RECONeixEMENTS

Guia de Vins de Catalunya 9.40 punts (anyada 2017)

