



HERETAT OLLER DEL MAS



BERNAT OLLER ROSAT

Anyada	2018
Producció	3.300 ampolles
Varietats	Merlot, Syrah, Sumoll 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 espaiant 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 vermell pàl·lid, net i brillant. Intens aroma a fruita fresca vermella, on hi trobem notes de cirera i maduixa acompanyades de tocs perfumats i frescos. En boca és llarg, rodó, molt llaminer i refrescant. Acidesa present però 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	Alzinar, Pocsicull, Trias i Baltasar
Peu	SO4, Ritcher-110
Tipus de sòl	Terra franco-argilosa amb nivells baixos de matèria orgànica
Sistema de conducció	Simple Royat
Situació	Manresa
Altitud	260 metres
Orientació	sud-est
Tractaments	Seguint els paràmetres que regeixen la viticultura ecològica
Tap	Tap de suro natural del país
Vegà	Apte para a vegans. Clarificació amb proteïna vegetal

DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic	11,50% vol.
Acidesa total	5,40 g/l
Acidesa volàtil	0,26 g/l
Sucre residual	0,40 g/l

RECONeixEMENTS

Guia de Vins de Catalunya **9.43 punts** (anyada 2017)

