



Especial Picapoll Negre

Anyada	2017
Producció	2.077 ampolles
Varietats	100% Picapoll Negre
Recepció de verema	Verema manual
Dipòsits	D'acer inoxidable amb control de temperatura
Fermentació alcohòlica	Utilització de llevats propis seleccionats a temperatures inferiors als 27°C.
Treballs de pasta	Remuntat obert iniciada la F.A. i tancats a l'acabament.
Envelliment	Bótes de roure francès d'Allier, Tronçais i Nevers de 500 litres durant 9 mesos.
Nota de l'enòleg	Un vi complex on la varietat picapoll negre expressa tota la seva essència, tipicitat i autenticitat. En nas, les notes delicades i subtils de fruits vermells es combinen amb els tocs especiats i florals provinents de l'envelliment en bótes de roure francès. En boca, trobem un vi delicat amb estructura, marcat per una acidesa equilibrada, amb un final llarg i amable. L'harmonia que mostra i el recorregut llarg en boca aporten una elegància excepcional. En resum, un vi exclusiu que expressa el "terroir", el clima i la noblesa de la nostra finca al Pla de Bages.

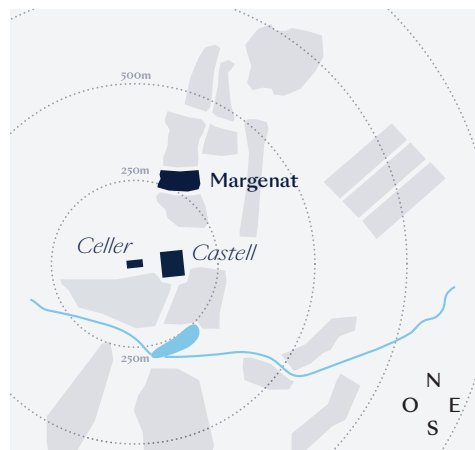
Climatologia

Hivern molt fred i humit. S'ha duplicat la pluviometria el mes de març i això va fer que la planta tingués reserves per afrontar el sec estiu. Durant l'agost, les temperatures no van ser extremes, cosa que va provocar una maduració més llarga.

Dades analítiques

Grau alcohòlic	12% vol.
Acidesa total	4,90 g/l
Acidesa volàtil	0,62 g/l
PH	3,29
Sucres residual	0,3 g/l
Sulfurós total	80 mg/l

Mapa Finques



Dades vinícoles

Nom de la parcel·la	Vinya Margenat
Peu	SO4, Ritcher-110
Marc de plantació	3,4m x 1,2m
Edad vinyes	Mitjana de 17 anys
Tipus de sòl	Terra franco-argilosa amb nivells baixos de matèria orgànica
Pluviometria 2017	550,70 litres/m2
Sistema de conducció	Doble Royat
Situació	Manresa
Altitud	300 metres
Orientació	Sud-est
Producció mitjana	4.194 kg/ha
Tractaments	Seguint els paràmetres que regeixen la viticultura ecològica

Reconeixements

93 Punts Parker
Gilbert & Gaillard **Medalla d'Oro +90**
Guia de Vins de Catalunya **9.74 punts**

