

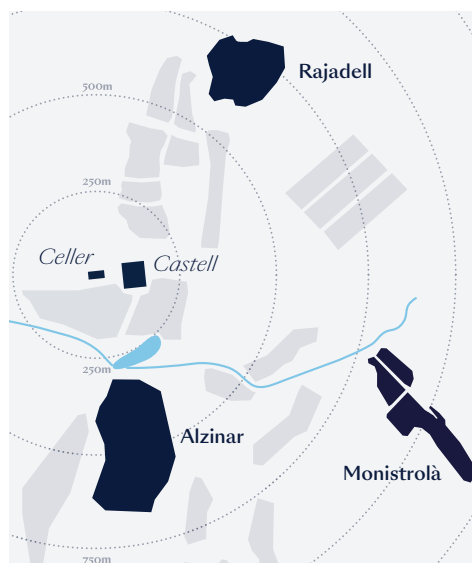
Bernat



Dades analítiques

Grau alcohòlic	14,00% vol.
Acidesa total	5,7 g/l
Acidesa volàtil	0,67 g/l
Sucres residual	0,3 g/l
Ph	3,31
Sulfurós total	38 mg/l

Mapa Finques



Anyada	2018
Producció	40.818 ampolles
Varietats	Merlot, Syrah, Picapoll Negre i Picapoll Blanc
Fermentació Alcohòlica	Utilització de llevats propis seleccionats a temperatures inferiors als 27°C

Envelliment 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 2018 Hivern molt fred i plujós. Això va fer guanyar unes bones reserves hídriques per la planta. La primavera va ser insòlitàment plujosa i freda fet que ens va obligar a treballar intensament per mantenir una bona sanitat. L'estiu, al contrari del que estem acostumats, va ser fred i sec. Això va comportar una maduració tardana i molt equilibrada del raïm.

Dades vinícoles

Nom de la parcel·la	Alzinar, Rajadell, Monistrolà, Nàger, Auseré, La Bohiga President i Simulacre
Peu	SO4, Ritcher-110
Marc de plantació	2,8m x 1,2m
Edat vinyes	Mitjana de 22 anys
Tipus de sòl	Terra franco-argilosa amb nivells baixos de matèria orgànica
Sistema de conducció	Doble Royat i Royat Simple
Situació	Manresa
Altitud	240-320 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
Producció mitjana	3.509 kg/ha

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)

