



HERETAT  
OLLER DEL MAS



Denominación de Origen. La bodega que elabora una debe



trayectoria consolidada de prestigio y calidad de más de 10 años.

## ARNAU OLLER, Selecció de la Família

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Añada</b>            | 2013  |
| <b>Producción</b>       | 1.733 botellas  |
| <b>Variedades</b>       | 90% Merlot<br>10% Picapoll Negre  |
| <b>Vinificación</b>     | Fermentación de 10 días a 22°C con llevaduras propias de la Finca. Maceración de 15 a 30 días con dos remontados diarios.<br>No se utiliza prensa.  |
| <b>Crianza</b>          | Botas nuevas de roble francés d'Allier, Tronçais y Nevers de 300 litros durante doce meses.<br>Posterior crianza en botella en la bodega durante un mínimo de doce meses.<br>Tapón de corcho natural del país   |
| <b>Nota del enólogo</b> | <b>L'Arnau Oller Vi de Finca</b> , es un vino complejo, suave, cálido y goloso. Un claro ejemplo del equilibrio entre la fruta fresca, las notas balsámicas y especiadas, marcadas por su carácter complejo. En resumen Arnau Oller es un vino que destaca por su elegancia. Un vino exclusivo que expresa el "terrer", el clima y la nobleza de nuestra finca al Pla de Bages. |

lo tener

### DATOS ANALITICOS

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| <b>Grado alcohólico</b> | 14,5% vol. |
| <b>Acidez total</b>     | 5,80 g/l   |
| <b>Acidez volátil</b>   | 0,53 g/l   |
| <b>PH</b>               | 3,19       |
| <b>Azúcar residual</b>  | 0,35 g/l   |
| <b>Sulfuroso total</b>  | 71 mg/L    |

### DATOS VINICOLOS

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Nombre de la parcela</b>  | Finca La Boïga   |
| <b>Pie</b>                   | SO4, Ritcher-110   |
| <b>Marc de plantación</b>    | 3,4m x 1,2m  |
| <b>Edad viñas</b>            | Mediana de 24 anys   |
| <b>Tipus de suelo</b>        | Terra franco-argilosa con niveles bajos de materia orgánica  |
| <b>Pluviometria 2013</b>     | 530 litros/m <sup>2</sup>                                    |
| <b>Sistema de conducción</b> | Doble Royat  |
| <b>Situación</b>             | Manresa  |
| <b>Altitud</b>               | 220 metros   |
| <b>Orientación</b>           | sud-este   |
| <b>Producción mediana</b>    | 3.580 kg/ha  |
| <b>Tratamientos</b>          | Siguiendo los parámetros que rigen la viticultura ecológica. |



Pla de BAGES

**Reconocimientos** **VI DE FINCA** es un concepto de vino excepcional que proviene de un excelencia • lento "tierra" y de un saber hacer de calidad extraordinaria y diferenciada. Los vinos bajo esta distinción, deben ser elaborados únicamente con uva procedente de la Finca que gracias a su territorio y microclima, confieren unas características cualitativas especiales. Con un rendimiento máximo admitido de un 15% inferior, establecido por la Denominación de Origen. La bodega que lo elabora debe tener una trayectoria consolidada de prestigio y calidad de más de 10 años.