

Aquesta és la nova anyada del Vi de Finca Picapoll 2021

Surt al mercat la nova anyada de l'Especial Picapoll d'Oller del Mas, del qual s'han embotellat 1.459 ampolles.



La màxima expressió de la varietat, del clima, i d'un sòl franco-argilós amb nivells baixos de matèria orgànica, 16% d'argila, 37% de llim i 47% sorra, i provinent d'una sola parcel·la, Margenat. Una de les primeres parcel·les que es va apostar per la viticultura regenerativa, i que encapçala l'estratègia de viticultura de l'Oller del Mas. Envoltat d'un paisatge privilegiat als peus de la muntanya de Montserrat.

Oller del Mas, una finca de 600 Ha de bosc, on al seu interior hi trobem les vinyes. Tot té un propòsit, en definitiva, una aposta clara per la sostenibilitat i la cura del medi ambient. Petjada de CO₂ inferior a 0,5 g/ampolla. **El vi negre Especial Picapoll 2021 del celler Oller del Mas reconegut com a Vi de Finca segons l'Incavi** al passat 12 de desembre del 2023. L'anyada 2021 ha passat a la història com la segona anyada més seca des que Oller del Mas va recuperar la vinya, el 1987. Una anyada marcada també per temperatures més baixes del que és habitual. La falta de pluja es va fer evident des de la floració al mes de maig, anticipant una producció limitada.



No obstant això, a la verema, al setembre, els núvols van canviar el joc, convertint-lo en el segon mes més plujós de l'any. Aquest canvi inesperat ens va obligar a prendre decisions ràpides per tal d'evitar les podridures. L'Especial Picapoll, el vi que certifica una de les grans apostes del celler: la recuperació de varietats autòctones. Fet únicament i exclusivament amb Picapoll Negre, una criança en roure de Slavonia de 500L, ou de ciment i àmfores durant 8 mesos, i un envelliment en ampolla durant 8 mesos.

L'enòleg del celler Oller del Mas apunta "*l'Especial Picapoll, un vi elegant i delicat, en què ha valgut la pena la perseverança. Un vi de finca que parla molt del nostre paisatge.*"