



L'Enxaneta 

Costers de l'Ancià-La Vella

Formación: Mioceno	Altura: 302-306 m
Composición: Arcilla, gres y conglomerado sobre roca calcarea	Superficie i año de plantación: 0,35 Ha / 2012
Orientación: Noreste	Variedad: Xarel.lo Blanc 100%

Viticultura

Agricultura regenerativa. Vendimia manual en cajas de 15Kg el 24/8/2021

Vinificación

Maceración a temperatura controlada (15-20°C) en depósito inox , prensado al noveno día de maceración para acabar fermentación alcohólica y maloláctica en barricas de castaño de 500l donde permanece con sus lías hasta el día del embotellado

Embotellado el 28 de Marzo del 2022

Vino sin aditivos

Tiraje

507 botellas , lacradas a mano y presentadas en cajas de 6 botellas borgoñade 75cl

56 botellas, lacradas a mano y presentadas en cajas de 3 botellas borgoña de 150cl

Analítica

Alcohol: 11,20 % vol	ATT y AVA: 5,66g/l; 0,42 g/l
pH: 3,36	Fructosa-Glucosa: 0g/l
SO2 total y libre: 11mg/l; 5mg/l	Acido Málico y Láctico: 0g/l i 0,80g/l