



L'Enxaneta 

Costers de l'Anoia-La Vella

Formació: Miocé	Alçada: 302-306 m
Composició: Argila, gresos i conglomerats sobre roca calcària	Superfície i any de plantació: 0,35 Ha / 2012
Orientació: Nord-est	Varietat: Xarel.lo Blanc 100%

Viticultura

Agricultura regenerativa. Verema manual en caixes de 15Kg el 24/8/2021

Vinificació

Maceració a temperatura controlada (15-20°C) en dipòsit inoxi, premsat el nové dia de maceració per acabar fermentació alcohòlica i malolàctica en bota de castanyer de 500l. Posterior permanència amb les seves lles fins al dia de l'embotellat.

Embotellat el 28 de Març de l'any 2022.

Vi sense additius

Tiratge

507 ampolles, lacrades a mà i presentades en caixes de 6 ampolles borgoñade 75cl

56 ampolles, lacrades a mà i presentades en caixes de 3 ampolles borgonya de 150cl

Analítica

Alcohol: 11,20 % vol	ATT i AVA: 5,66g/l; 0,42g/l
pH: 3,36	Fructosa-Glucosa: 0,00g/l
SO2 total i lliure: 11mg/l; 5mg/l	Acid Màlic i Làctic: 0,00g/l i 0,80g/l