



### La Sort-Costers de l'Anoia

<b>Formación:</b> Mioceno	<b>Altura:</b> 295m
<b>Composición:</b> Conglomerados y margas arcillo calcareas	<b>Superficie y año de plantación:</b> 0,7 Ha / 1975
<b>Orientación:</b> Sur-Oeste	<b>Variedad uva:</b> Parellada 100%

### Viticultura

Agricultura regenerativa, vendimia manual en cajas de 15Kg el 02/09/2021

### Vinificación

Despalillado y prensado directo.

Fermentación espontánea a temperatura controlada (15-19°C) en barrica de roble francés

Tiraje el 20/09/21

Degollado el 05/05/22

Vino sin aditivos

### Tiraje

248 botellas, lacradas a mano y presentadas en cajas de 6 botellas de espumoso de 75cl

### Analítica

<b>Alcohol:</b> 8,5% vol.	<b>ATT y AVA:</b> 6,72 g/l; 049g/l
<b>pH:</b> 3,11	<b>Fructosa - Glucosa:</b> 0,0 g/l
<b>SO2 total y libre:</b> 4mg/l; 4mg/l	<b>Acido Málico - láctico :</b> 0,0g/l; 0,82g/l