



La Caparruda

La Sort-Costers de l'Anoia

Formació: Miocè	Alçada: 295m
Composició: Conglomerat, margues argilo calcàries	Superfície i any de plantació: 0,7 Ha / 1975
Orientació: Sud-oest	Varietat raïm: Parellada 100%

Viticultura

Agricultura regenerativa, verema manual en caixes de 15Kg el 02/09/2021

Vinificació

Derrapat i premsat directe.

Fermentació espontània a temperatura controlada (15-19°C) en barrica de roure francès.

Tiratge el 20/09/21

Degorjat el 28/04/22

Vi sense additius

Tiratge

248 ampolles numerades, lacrades a mà i presentades en caixes de 6 ampolles de 75cl

Analítica

Alcohol: 8,5% vol.	ATT i AVA: 6,72 g/l; 0,49g/l
pH: 3,11	Fructosa-Glucosa: 0,0 g/l
SO2 total i lliure: 4mg/l; 4mg/l	Acido Màlic i làctic: 0,0g/l i 0,82g/l