

Mai Mai no

Cal Felip-La Granada-Catalunya

Formación: Mioceno	Altura: 272m
Composición: Textura franco, franco-arcillosa mezclada calcarea, sobre gres y lutita.	Superficie y año de plantación: 2 Ha / 1996
Orientación: Sureste	Variedad uva: Ull de Llebre 100%

Viticultura

Agricultura regenerativa. Vendimia manual en cajas de 15Kg el 24/08/21

Vinificación

Fermentación espontánea a temperatura controlada (20-24°C) en depósito inox, con maceración estática, sangrado el decimo día de maceración para acabar la fermentación alcohólica y maloláctica en barricas de castaño del Montseny de 500l

Posterior permanencia hasta el momento del embotellado.

Vino sin aditivos

Embotellado el 28 de Marzo del 2022

Tiraje

560 botella lacradas a mano y presentadas en cajas de 6 botellas borgoña de 75cl

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

Analítica

Alcohol: 11,00 % vol	ATT: 4,91 g/l
pH: 3,56	Fructosa-Glucosa: 0,00 g/l
SO2 total y libre: 16mg/l; 9mg/l	Acido Málico y AVA: 0,0g/l i 0,35g/l