



Sense Manies ^{Blanc}

La Sort i la Vella-Costers de l'Anoia

Formación: Mioceno	Altura: 286-306m
Composición: Franco, franco-arcilloso con presencia de grabas, margas y lutitas	Superficie y año de plantación: 2Ha / 1975-2005
Orientación: Sureste/ Noreste	Variedad uva: Macabeu 56%; Parellada 37%; Xarel·lo 7%

Viticultura

Agricultura regenerativa. Vendimia manual en cajas de 15Kg el 23/8; 24/08 y el 02/09/2021

Vinificación

Parte uva macerada y parte prensado directo
Fermentación espontánea a temperatura controlada (15-19°C) en depósito inox
Permanencia con sus lias hasta el momento del embotellado
Embotellado el 18/07/22
Vino sin aditivos

Tiraje

2318 botellas, lacradas a mano y presentadas en cajas de 6 botellas borgoña de 75cl

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

Analítica

Alcohol: 10,5% vol.	ATT i AVA: 6,78 g/l i 0,71g/l
pH: 3,18	Fructosa-Glucosa: 0,0 g/l
SO2 total y libre: 4mg/l; 4mg/l	Acido Málico y Láctico: 0,0g/l i 0,55g/l