



Sense Manies ^{Blanc!}

La Sort i la Vella-Costers de l'Anoia

Formació: Miocè	Alçada: 286-306m
Composició: Franc, franc-argilós amb presència de graves, margues i lutites	Àrea de plantació i any: 2Ha1975-2005
Orientació: sud-est/nord-est	Varietat de raïm: Macabeu 56% ; Parellada 37% ; Xalel·lo Blanc 7%

Viticultura

Agricultura regenerativa, verema manual en caixes de 15kg en 23/08; el 24/08 i el 02/09/2021

Vinificació

Part del raïm macera amb les seves pells i altre part es premsa directe
Fermentació espontània a temperatura controlada (15-19°C) en dipòsit inox
Permanència amb les seves lies fines el dia del l'embotellat
Embotellat el 18/07/22
Vi sense additius

Tiratge

2318 ampolles, lacrades a mà i presentades en caixes de 6 ampolles borgonya de 75cl

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

Analítica

Alcohol: 10,5% vol.	ATT i AVA: 6,78 g/l i 0,71g/l
pH: 3,18	Fructosa-Glucosa: 0,00 g/l
SO2 total i lliure: 4mg/l; 4mg/l	Acid Màlic i Làctic: 0,0g/l i 0,55g/l