



Sense Manies ^{Negre!}

La Sort, la Vella i el Poble-Costers de l'Anoia

Formación: Mioceno	Altura: 250-306m
Composición: Franco, franco arcilloso, con presencia de grabas, margas y lutitas	Superficie y año de plantación: 2Ha / 1975-2005
Orientación: Sureste/ Noreste/Suroeste	Variedad uva: Macabeu 49%; Parellada 33%; Ull de llebre 12%; Xarel·lo 6%

Viticultura

Agricultura regenerativa, vendimia manual en cajas de 15Kg el 23/08; 24/08; 02/09/2021

Vinificación

Parte uva prensada directa y parte macerada.
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 excepto 5mg/l de sulfuroso en el embotellado

Tiraje

2014 botellas, lacradas a mano y presentadas en cajas de 6 botellas borgoña de 75cl

300 botellas, lacradas a mano y presentadas en cajas de 6 botellas borgoña de 150cl

Analítica

Alcohol: 10,5% vol.	ATT i AVA: 6,54 g/l i 0,66g/l
pH: 3,19	Fructosa-Glucosa: 0,0 g/l
SO2 total y libre: 11mg/l; 5mg/l	Acido Málico i AVA: 0,0g/l i 0,70g/l

www.vynesqueatrapen.com / toni@toniosorio.com / 685142515