



Sense Manies ^{Negre!}

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

Formació: Miocé	Alçada: 286-938m
Composició: Franc, franco-argilosa amb presència de graves, margues i lutites	Superfície i any de plantació: 2Ha / 1975-2005
Orientació: Sud-est/ Nord-est/Sud-oest	Varietats raïm: Macabeu 49%; Parellada 33%; Ull de Llebre 12%; Xarel·lo 6%

Viticultura

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

Vinificació

Part de raïm macerat i part premsat directe.
Fermentació espontània a temperatura controlada (15-19°C) en dipòsit inox
Permanència amb lies fins el dia del l'embotellat
Embotellat el 18/07/22
Vi sense additius

Tiratge

2014 ampolles, lacrades a mà i presentades en caixes de 6 ampolles borgonya de 75cl

300 ampolles, lacrades a mà i presentades en caixes de 6 ampolles borgonya 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 i lliure: 11mg/l; 5mg/l	Acid Màlic i Làctic: 0,0g/l i 0,70g/l