



el Murruri

La Sort i la Vella-Costers de l'Anoia

Formación: Mioceno	Altura: 286-306m
Composición: Franco, Franco-arcilloso, con presencia de grabas, margas i lutitas	Superficie y año de plantación: 2Ha / 1975-2005
Orientación: Sureste/ Noreste	Variedad uva: Parellada 50% Macabeu 50%

Viticultura

Cultivo ecológico, vendimia manual en cajas de 15Kg el 16/09/2019 y el 26/09/2019

Vinificación

Despalillado y prensado directo
Fermentación espontanea a temperatura controlada (15-19°C) en depósito inox
Tiraje el 9/10/19
Deguelle el 22/02/23
Vino espumoso sin aditivos

Tiraje

2023 botellas numeradas, lacradas a mano y presentadas en cajas de 6 botellas de 75cl

Analítica

Alcohol: 9,5% vol.	ATT: 6,99 g/l
pH: 3,14	Fructosa-Glucosa: 6,0 g/l
SO2 total y libre: 15mg/l; 5mg/l	Acido Málico i AVA: 0,0g/l i 0,35g/l