



el Murruri

### La Sort i la Vella-Costers de l'Anoia

<b>Formació:</b> Miocè	<b>Alçada:</b> 286-306m
<b>Composició:</b> Franc, Franc-argilós, amb presència de margues, graves i lutites	<b>Àrea de plantació i any:</b> 2Ha1975-2005
<b>Orientació:</b> sud-est/nord-est	<b>Varietat de raim:</b> Parellada 50% Macabeu 50%

### Viticultura

Agricultura ecològica, verema manual en caixes de 15kg el 16/09/2019 i 26/09/2019

### Vinificació

Derrapat i premsat directe  
Fermentació espontània a temperatura controlada (15-19°C) en dipòsit inox  
Tiratge el 9/10/19  
Degorjat el 22/02/23  
Vi escumós sense additius

### Tiratge

2023 ampolles numerades, lacrades a mà i presentades en caixes de 6 ampolles de 75cl

### Analítica

<b>Alcohol:</b> 9,5% vol.	<b>ATT:</b> 6,99 g/l
<b>pH:</b> 3,14	<b>Fructosa-Glucosa:</b> 6,0 g/l
<b>SO2 total i lliure:</b> 15mg/l; 5mg/l	<b>Acid Màlic i AVA:</b> 0,0g/l i 0,35g/l