



la hija de
la dolores

Val de Sancho-Torrijo de la Cañada- Calatayud

| | |
|--|---|
| Formación: Cretáceo Superior | Altura: 938m |
| Composición: Margas dolomíticas y calcáreas | Superficie y año de plantación: 0,37 Ha / 1980 |
| Orientación: Sur-Oeste | Variedad uva: Moristel 100% |

Viticultura

Cultivo ecológico. Vendimia manual en cajas de 15Kg el 6/10/20

Vinificación

Fermentación espontánea a temperatura controlada (20-24°C) en depósito inox, con maceración estática, sangrado el cuarto día de maceración para acabar la fermentación alcohólica y maloláctica en barricas de roble francés de 225l i castaño del Montseny de 500l

Permanencia durante 6 meses y posterior ensamblado hasta el momento del embotellado.

Vino sin aditivos

Embotellado el 6 de Mayo del 2021

Tiraje

1839 botellas numeradas, lacradas a mano i presentadas en cajas de 6 botellas borgoña de 75cl

Analítica

| | |
|---|---|
| Alcohol: 11,69 % vol | ATT: 4,59 g/l |
| pH: 3,51 | Fructosa-Glucosa: 0,00 g/l |
| SO2 total y libre: 25mg/l; 8mg/l | Acido Málico y AVA: 0,0g/l i 0,12g/l |

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