



mestissa

La Sort-Costers de l'Anoia

Formación: Mioceno	Altura: 295-290m
Composición: Franco arcillosa con presencia de margas i lutitas	Superficie i año de plantación: 0,77 Ha / 1989
Orientación: Sur-Oeste	Variedad: Macabeo 100%

Viticultura

Cultivo ecológico. Vendimia manual en cajas de 15Kg el 12/9/2019

Vinificación

Maceración a temperatura controlada (10-15°C) en depósito inox con un bazuqueo diario, prensado al cuarto día de maceración para acabar fermentación alcohólica y maloláctica en barricas de roble francés de 225l Posterior permanencia durante 9 meses y ensamblado hasta el día del embotellado

Vino sin aditivos

Embotellado el 9 de Julio del 2020

Nota de cata

Vino blanco macerado de color dorado y reflejos plateados, límpido i brillante

En nariz, destacan notes de pimienta, hinojo, poleo menta y vainilla, es fresco y complejo

En boca, tiene mucho peso de fruta con una evolución muy fresca y persistente.

Se recomienda servir a una temperatura de 8-10°C

Maridar con carnes blancas, bacalao, arroces y pasta

Tiraje

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

30 botellas numeradas, lacradas a mano y presentadas en cajas de 3 botellas borgoña de 150cl

Analítica

Alcohol: 12,36 % vol	ATT: 5,76g/l
pH: 3,44	Fructosa-Glucosa: 0,00 g/l
SO2 total y libre: 39mg/l; 7mg/l	Acido Málico y AVA: 0,19g/l i 0,64g/l