

Mai Mai no

Cal Felip-La Granada-Catalunya

Formació: Miocè	Alçada: 272m
Composició: Textura franco, franco-argilosa barrejada amb calcari i sobre gres i lutita	Superfície i any de plantació: 2 Ha / 1996
Orientació: Sud-est	Varietat: Ull de Llebre 100%

Viticultura

Agricultura regenerativa. Verema manual en caixes de 15Kg el 24/08/21

Vinificació

Fermentació espontània a temperatura controlada (20-24C) en dipòsit inox, amb maceració estàtica, sagnat el desé dia de maceració per acabar fermentació alcohòlica i malolàctica en botes de castanyer del Montseny de 500l.

Permanència de 7 mesos i posterior coupatge fins el dia de l'embotellat.

Cap additiu o tractament enològic afegit.

Embotellat el 28 de Març del 2022.

Tiratge

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

47 ampolles lacrades a mà i presentades en caixes de 3 ampolles borgonya de 150cl

Analítica

Alcohol: 11,00 % vol	ATT: 4,91 g/l
pH: 3,56	Fructosa-Glucosa: 0,0 g/l
SO2 total i lliure: 16mg/l; 9mg/l	Acid Màlic i AVA: 0,0g/l i 0,35g/l