



# mestissa

## La Sort-Costers de l'Anoia

<b>Formació:</b> Miocè	<b>Alçada:</b> 295-290m
<b>Composició:</b> Franca argil·losa amb presència de margues i lutites	<b>Superfície i any de plantació:</b> 0,77 Ha / 1989
<b>Orientació:</b> Sud - Oest	<b>Varietats:</b> Macabeu 100%

## Viticultura

Conreu ecològic. Verema manual en caixes de 15Kg el 12/09/19

## Vinificació

Maceració estàtica a temperatura controlada (10-15°C) en dipòsit inox premsat al quart dia de maceració per acabar fermentació alcohòlica i malolàctica en botes de roure francès de 225L  
Permanència en botes durant 9 mesos i posterior cupatge fins el dia de l'embotellat.  
Cap additiu o tractament enològic afegit  
Embotellat el 9 de Juliol del 2020

## Nota de tast

Vi blanc macerat de color ocres i reflexos plata, límpid i brillant  
En nas, destaquen notes de pebre blanca, taronja, fonoll, poniol i vainilla, es fresc i complex  
En boca, amb molt pes de fruita, te una evolució molt fresca i persistent.  
Es recomana servir a una temperatura de 8-10°C  
Maridar amb carns blanques, bacallà, arrossos i pasta

## Tiratge

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

30 ampolles borgonya de 150cl numerades, lacrades a mà i presentades en caixes de 3 ampolles

## Analítica

<b>Alcohol:</b> 12,36 % vol	<b>ATT:</b> 5,76g/l
<b>pH:</b> 3,44	<b>Fructosa-Glucosa:</b> 0,00 g/l
<b>SO2 total i lliure:</b> 39mg/l; 7mg/l	<b>Acid Màlic i AVA:</b> 0,19g/l i 0,64g/l