

# 201 Orange Wine



Anyada	2020
Producció	297 ampolles
Varietats	Malvasia Manresana
Elaboració	

Collit a mà. Selecció gra a gra. Fermentació espontània en dipòsit d'acer inoxidable i maceració de 267 dies amb les seves pells. Sense pigeage, només remuntat diari fins a final de fermentació. A continuació criança en àmfora durant 30 dies i embotellat sense filtrar. Tot el procés ha sigut dut a terme sense addició de productes enològics ni sulfits. Finalment, li hem fet una criança de 2 anys en ampolla.

**Embotellat** 26 de juny del 2021 amb lluna menguant

**Nota de l'enòleg** Quin descobriment. Aquesta varietat, és una meravella. Té un Ph perfecte per poder treballar sense intervenció i una pell prou gruixuda capaç d'aguantar tota la criança que li demanem. La fermentació és increïble, la complexitat aromàtica que adquireix. És genial aguantar-lo uns anys més en ampolla. L'embotellat en llun "apagant-se", així es guardarà molt millor a l'ampolla.

## Dades analítiques

Grau alcohòlic	10% vol.
Acidesa total	5,7 g/l
Acidesa volàtil	0,86 g/l
PH	3,39
Sucre residual	0,1 g/l
Sulfurós total	8 mg/l

## Dades vinícoles

Parcel·les	L'Alzinar Alt
Peu	Ritcher-110
Edat de les vinyes	Mitjana de 20 anys
Marc de plantació	2,8 m x 1,2 m
Tipus de sòl	Margues Calcàries (26% Àrgila, 50% Llim i 24% Sorra)
Sistema de conducció	Doble Royat
Situació	Manresa
Altitud	240 - 320 metres
Orientació	Nord
Tractaments	4t any de viticultura regenerativa. Cultiu de mostassa blanca pèsol i per primer cop trèvol blanc.
Producció mitjana	2.300 kg/ha

## Climograma 2020

