

VI NEGRE MAI MAI NO 2022

- Información Nutricional
- Ficha técnica
- Recomendaciones de consumo



www.vinyesqueatrapen.com / vinyesqueatrapen@gmail.com

Información Nutricional

Ingredientes: Uva y sulfitos no añadidos procedentes de la propia fermentación

Valores /100mL			
Energía	351,28	84,79	KJ/Kcal
Grasas	0,00	0,00	g
De las cuales saturadas	0,00	0,00	g
Carbohidratos	12,12	12,12	g
De los cuales azúcares	0,01	0,01	g
De los cuales alcoholes	12,11	12,11	g
Proteínas	0,00	0,00	g
Sales	0,00	0,00	g

100ml: E=339,10KJ / 81,85Kcal



www.vinyesqueatrapen.com / vinyesqueatrapen@gmail.com

Ficha técnica

Cal Felip-La Granada-Turons de Vilafranca

Formación: Mioceno	Altura: 272m
Composición: Textura franco, franco-arcillosa mezclada calcarea, sobre gres y lutita.	Superficie y año de plantación: 2 Ha / 1996
Orientación: Sureste	Variedad uva: Ull de Llebre 100%

Viticultura

Agricultura regenerativa. Vendimia manual en cajas de 15Kg el 10/08/22

Vinificación

Fermentación espontánea a temperatura controlada (20-24°C) en depósito inox
Maceración estática de uva entera, sangrado el quinto día de maceración para acabar la fermentación en barricas de castaño del Montseny de 500l donde estará hasta el embotellado
Embotellado el 17 de Julio del 2023
Vino sin aditivos añadidos

Tiraje

550 botellas presentadas en cajas de 6 botellas de 75cl

45 presentadas en cajas de 3 botellas de 150 cl

Analítica

Alcohol: 12,11 % vol	ATT y AVA: 6,06 g/l; 0,79 g/l
pH: 3,61	Fructosa-Glucosa: 0,05 g/l
SO2 total y libre: 12 mg/l; 7 mg/l	Ácido Málico y AVA: 0,05g/l; 1,52 g/l



Recomendaciones de consumo



WINE_{in}**MODERATION**

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

El consum abusiu d'alcohol és perillós per la teva salut

Beu sempre amb moderació



www.vinyesqueatrapen.com / vinyesqueatrapen@gmail.com