

VI ROIG ESCUMÓS DUES TASSES 2022

- Informació Nutricional
- Fitxa tècnica
- Recomanacions



Informació Nutricional

Ingredients: Raïm i sulfits no afegits procedents de la propia fermentació

Valors /100mL			
Energía	382,21	92,18	KJ/Kcal
Greixos	0,00	0,00	g
Dels quals saturats	0,00	0,00	g
Carbohidrats	13,48	13,48	g
Dels quals sucres	0,72	0,72	g
Dels quals alcohols	12,76	12,76	g
Proteïnes	0,00	0,00	g
Sals	0,00	0,00	g

100ml: E=382,21KJ / 92,18Kcal



www.vinyesqueatrapen.com / vinyesqueatrapen@gmail.com

Fitxa tècnica

Cal Felip-Turons de Vilafranca-La Granada

Formació: Miocè	Alçada: 272m
Composició: Textura franco, franco-argilosa barrejada amb calcari i sobre roca de gres i lutita	Superfície i any de plantació: 1 Ha / 1992
Orientació: Sud-est	Varietat: Ull de Llebre 100%

Viticultura

Agricultura regenerativa. Verema manual en caixes de 15Kg el 10/08/22

Vinificació

Premsat directe dels raïms sencers

Fermentació espontània a temperatura controlada (15-20°C) en dipòsit inox.

Embotellat el 26/08/22

Finalitza la fermentació en ampolla

Vi escumós sense additius elaborat pel mètode ancestral

Tiratge

992 ampolles disponibles en caixes de 6 ampolles de 75cl

Analítica

Alcohol: 12,76% vol	ATT i AVA: 4,82 g/l i 0,54g/l
pH: 3,63	Fructosa-Glucosa: 0,0 g/l
SO2 total i lliure: 12mg/l; 8mg/l	Acid Màlic i Làctic: 0,05g/l i 1,51g/l



Recomanacions de consum



WINE_{in}MODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

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

Beu sempre amb moderació

