

VI BLANC L'ENXANETA 2022

- Informació Nutricional
- Fitxa tècnica
- Recomanacions



www.vinyesqueatrapen.com / vinyesqueatrapen@gmail.com

Informació Nutricional

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

Valors /100mL			
Energía	313,29	75,62	KJ/Kcal
Greixos	0,00	0,00	g
Dels quals saturats	0,00	0,00	g
Carbohidrats	10,81	10,81	g
Dels quals sucres	0,01	0,01	g
Dels quals alcohols	10,80	10,8	g
Proteïnes	0,00	0,00	g
Sals	0,00	0,00	g

100ml: E=313,29KJ / 75,62Kcal



www.vinyesqueatrapen.com / vinyesqueatrapen@gmail.com

Fitxa tècnica

Costers de l'Añoia-Canaletes-La vella

Formació: Miocé	Alçada: 302-306 m
Composició: Argila, gresos i conglomerats sobre roca calcària	Superfície i any de plantació: 0,35 Ha / 2012
Orientació: Nord-est	Varietat: Xarel·lo Blanc 100%

Viticultura

Agricultura regenerativa. Verema manual en caixes de 15Kg el 14/8/2022

Vinificació

Maceració a temperatura controlada (15-20°C) en dipòsit inox
Premsat el desé dia de maceració per acabar fermentació en bota de roure de 500l i 225l
Posterior permanència amb les seves líes fins al dia de l'embotellat
Embotellat el 21 de Febrer del 2023
Vi sense additius afegits

Tiratge

879 ampolles presentades en caixes de 6 ampolles borgonya de 75cl

45 ampolles presentades en caixes de 3 ampolles borgonya de 150cl

Analítica

Alcohol: 10,80% vol	ATT i AVA: 7,21g/l; 0,82g/l
pH: 3,25	Fructosa-Glucosa: 0,05g/l
SO2 total i lliure: 9mg/l; 5mg/l	Acid Màlic i Làctic: 0,05g/l i 0,45g/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



www.vinyesqueatrapen.com / vinyesqueatrapen@gmail.com