

VI NEGRE MAI MAI NO 2022

- Informació Nutricional
- Fitxa tècnica
- Recomanacions de consum



Informació Nutricional

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

Valors /100mL			
Energía	351,28	84,79	KJ/Kcal
Greixos	0,00	0,00	g
Dels quals saturats	0,00	0,00	g
Carbohidrats	12,12	12,12	g
Dels quals sucres	0,01	0,01	g
Dels quals alcohols	12,11	12,11	g
Proteïnes	0,00	0,00	g
Sals	0,00	0,00	g

100ml: E=351,28KJ / 84,79Kcal



www.vinyesqueatrapen.com / vinyesqueatrapen@gmail.com

Fitxa tècnica

Cal Felip-La Granada-Turons de Vilafranca

Formació: Miocè	Alçada: 272m
Composició: Textura franco, franco-argilosa barrejada amb calcari i sobre gres i lutita	Superfície i any de plantació: 2 Ha / 1996
Orientació: Sud-est	Varietat: Ull de Llebre 100%

Viticultura

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

Vinificació

Fermentació espontània a temperatura controlada (20-24C) en dipòsit inox.
Maceració estàtica de raïm sencer, sagnat el cinquè dia de maceració per acabar fermentació en botes de castanyer del Montseny de 500l on es quedarà fins el dia del embotellat
Embotellat el 17 de Juliol del 2023
Vi sense additius afegits

Tiratge

550 ampolles presentades en caixes de 6 ampolles de 75cl

45 ampolles presentades en caixes de 3 ampolles de 150cl

Analítica

Alcohol: 12,11% vol	ATT i AVA: 6,06; 0,79 g/l
pH: 3,61	Fructosa-Glucosa: 0,05 g/l
SO2 total i lliure: 12 mg/l; 7 mg/l	Acid Màlic i Làctic: 0,05 g/l i 1,52 g/l



www.vinyesqueatrapen.com / vinyesqueatrapen@gmail.com

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