

VI BLANC MESTISSA 2022

- Informació Nutricional
- Fitxa tècnica
- Recomanacions



Informació Nutricional

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

Valors /100mL			
Energía	328,37	79,26	KJ/Kcal
Greixos	0,00	0,00	g
Dels quals saturats	0,00	0,00	g
Carbohidrats	11,33	11,33	g
Dels quals sucres	0,01	0,01	g
Dels quals alcohols	11,32	11,32	g
Proteïnes	0,00	0,00	g
Sals	0,00	0,00	g

100ml: E=328,37KJ / 79,26Kcal



www.vinyesqueatrapen.com / vinyesqueatrapen@gmail.com

Fitxa tècnica

La Sort-Costers de l'Anoia

Formació: Miocè	Alçada: 295-290m
Composició: Franca argilosa amb presència de margues i lutites	Superfície i any de plantació: 0,77 Ha / 1989
Orientació: Sud - Oest	Varietats: Macabeu 100%

Viticultura

Agricultura regenerativa. Verema manual en caixes de 15Kg el 14/08/22

Vinificació

Maceració estàtica a temperatura controlada (15-20°C) en dipòsit inox
Premsat al quart dia de maceració per acabar fermentació en botes de roure francès i castanyer del Montseny de 500l
Permanència en botes fins el dia de l'embotellat
Embotellat el 21 de Març del 2023
Vi sense additius afegits

Tiratge

1126 ampolles presentades en caixes de 6 ampolles borgonya de 75cl

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

Analítica

Alcohol: 11,32 % vol	ATT i AVA: 7,24g/l; 0,89g/l
pH: 3,22	Fructosa-Glucosa: 0,05 g/l
SO2 total i lliure: 7mg/l; 6mg/l	Acid Màlic i Làctic: 0,05g/l i 0,62g/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