

VI NEGRE SENSE MANIES 2022

- Informació Nutricional
- Fitxa tècnica
- Recomanacions de consum



www.vinyesqueatrapen.com / vinyesqueatrapen@gmail.com

Informació Nutricional

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

Valors /100mL			
Energía	339,10	81,85	KJ/Kcal
Greixos	0,00	0,00	g
Dels quals saturats	0,00	0,00	g
Carbohidrats	11,70	11,70	g
Dels quals sucres	0,01	0,01	g
Dels quals alcohols	11,69	11,69	g
Proteïnes	0,00	0,00	g
Sals	0,00	0,00	g

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



www.vinyesqueatrapen.com / vinyesqueatrapen@gmail.com

Fitxa tècnica

La Sort, la Vella i el Poble-Canaletes-Costers de l'Anoia

Formació: Miocé	Alçada: 250-306m
Composició: Franc, franco-argilosa amb presència de graves, margues i lutites	Superfície i any de plantació: 2Ha / 1975-2005
Orientació: Sud-est/ Nord-est/Sud-oest	Varietats raïm: Ull de Llebre 40%; Xarel·lo 31%; Macabeu 16% i Parellada 13%

Viticultura

Agricultura regenerativa, verema manual en caixes de 15kg el 10/08; el 14/08; el 17/08 i el 25/08/2022

Vinificació

Part de raïm macerat i part premsat directe.
Fermentació espontània a temperatura controlada (15-19°C) en dipòsit inox
Permanència amb lies fins el dia del l'embotellat
Embotellat el 17/07/23
Vi sense additius afegits

Tiratge

1333 ampolles presentades en caixes de 6 ampolles de 75cl

Analítica

Alcohol: 11,69% vol.	ATT i AVA: 6,35 g/l i 0,73g/l
pH: 3,37	Fructosa-Glucosa: 0,05 g/l
SO2 total i lliure: 8mg/l; 6mg/l	Acid Màlic i Làctic: 0,05g/l i 0,87g/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