

Judes Macabeu 2025

Fitxa tècnica i informació nutricional



Ampolla de l'anyada 2025

75 cl · 11 % vol

Vinyes de 26 anys, emparrades en pèrgoles amb tutors de fusta, inspirades en el sistema arbustum descrit per Plini el Vell.

Raïm collit a mà. Maceració carbònica amb gotims sencers en ceràmica, sense trepitjat. Fermentat i criat sota terra a la vil·la romana de La Verna, a Torrelles de Foix, Alt Penedès.

7 mesos sota terra

4 mesos de maceració amb brisa i rapa.

3 mesos de criança biològica sota vel de flor.

Vi pur: sense premsar, sense filtrar i sense sulfits afegits.

Conté sulfits.

Producció limitada 534 ampolles.

Ingredients Raïm.

Informació nutricional per 100 ml

Component	Valor
Valor energètic	272 kJ / 65 kcal
Greixos	Inapreciable
Dels quals saturats	Inapreciable
Hidrats de carboni	0,51 g
Dels quals sucres	< 0,05 g
Proteïnes	0,01 g
Sal	< 0,01 g

Elaborat per ArqueoVitis SCCL i Heretat Laverna SL.

Embotellat per La Xarmada SCCL, 08796 (Barcelona), NE 5231/B, per a Heretat Laverna SL.

Origen Espanya. **Lot** L-JM2025.

Formats de venda Ampolla de 75 cl i caixa de sis ampolles.

Més informació judesmacabeu.cat · arqueovitis.com