

Descripción del Producto:

Vino generoso, de crianza biológica bajo velo de flor, de la Denominación de Origen "Manzanilla – Sanlúcar de Barrameda". La variedad de uva utilizada en la vinificación 100% Palomino Fino.

Materia Prima:

Según los métodos tradicionales, Manzanilla La Gitana se elabora a partir de mosto de uva de la variedad Palomino fino, cuidadosamente cultivada en suelos blancos de albariza, muy apreciados para obtener mostos muy finos de gran calidad.

Las uvas provienen de nuestros propios viñedos situados en los pagos de Balbiana y Miraflores, considerados los mejores del marco de Jerez.

La vendimia se realiza a principios de septiembre, cuando la uva alcanza su perfecta madurez, y es el mosto de yema, obtenido sin ejercer presión sobre las uvas, el destinado para la elaboración de La Gitana.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo controlando en todo momento la temperatura y aprovechando las levaduras naturales de la viña. Una vez concluida la fermentación, los mostos son fortificados con alcohol vínico hasta 15°.

Proceso de Envejecimiento:

Con el sistema tradicional de *Criaderas y Solera*, en botas de roble americano, se produce la crianza biológica de este vino, bajo el *velo de flor* que forman las propias levaduras. Sólo en Sanlúcar de Barrameda, influenciada por la brisa marina, se dan las condiciones climáticas adecuadas para la crianza de Manzanilla.

Proceso Final:

Antes de embotellar el vino es clarificado y estabilizado mediante tratamiento a baja temperatura y filtrado amicróbico.

Datos del Establecimiento:

Embotellado exclusivamente por Bodegas Hidalgo - La Gitana, S.A., calle Banda de la Playa, 42, C.P. 11.540 , Sanlúcar de Barrameda, Cádiz, España.

Registro Sanitario: 30.002769/CA

Registro de Envasadores: RE0020CA

Datos Analíticos:

<i>Alcohol (%v/v)</i>	15.0 ± 0,3
<i>Color (ABS a 420 nm)</i>	0.060 ± 10
<i>Azúcares Reductores (g/l)</i>	1.5 ± 1.0
<i>Densidad (g/ml)</i>	0,9850 ± 0,002
<i>Acidez Volátil (g/l en ác. Acético)</i>	0,30 ± 0,10
<i>Acidez Total (g/l en ác. Tartárico)</i>	4,27 ± 0,50
<i>Anhidrido Sulfuroso (mg/l)</i>	40 ± 0,20
<i>pH</i>	3,00 ± 0,20
<i>Levaduras</i>	ausencia

Ficha de Cata:

Color: amarillo pálido pajizo, con matices verdosos que recuerda a la uva y el mosto del que procede.

Aroma: complejo, punzante y delicado. Los aromas característicos derivados de su elaboración y crianza biológica, le imprimen a este tipo de vino una peculiar personalidad influenciada por la fresca fragancia de la brisa marina que llega a nuestras bodegas situadas en la proximidad del mar.

Boca: fresco, seco, ligero al paladar y con un toque amargo.

Debe servirse fría, es ideal para toda clase de tapas, así como para acompañar pescados, mariscos, ahumados, carnes blancas y ensaladas, platos vegetarianos como una gran anfitriona de cualquier aperitivo.

Ingredientes:

Zumo de uva fermentado, (Palomino 100%)	97,41999%
Alcohol etílico de origen vínico.....	2,48000%
Ácido tartárico.....	0,09000%
Anhídrido Sulfuroso.....	0,01000%
*Colorante E150d (puede contener).....	0,00001%

**Clarificantes Utilizados: Vegecoll y Bentonita

* Puede contener en pequeñas cantidades.

** Dosis utilizadas según legislación y especificaciones del fabricante. No presentes en el producto final.

Alérgenos:

Sustancias alérgicas según Legislación Europea (Directiva 2003/89 y posteriores modificaciones):

ALERGENO	PRESENTE
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO
Huevos y productos a base de huevo	NO
Pescado y productos a base de pescado	NO
Cacahuets y producto a base de cacahuets	NO
Soja y productos a base de soja	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO
Frutos de cáscara y productos derivados	NO
Apio y productos derivados	NO
Mostaza y productos derivados	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/l expresado como SO ₂	SI
Altramuces y productos a base de altramuces	NO
Moluscos y productos a base de moluscos	NO

Otras informaciones:

OGM: Este producto no contiene ni se ha producido a partir de materias primas originadas de organismos genéticamente modificado.

Radiaciones ionizantes: Este producto y sus componentes no han sido sometidos a radiaciones ionizantes de acuerdo con las directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE.

Conservación y almacenamiento:

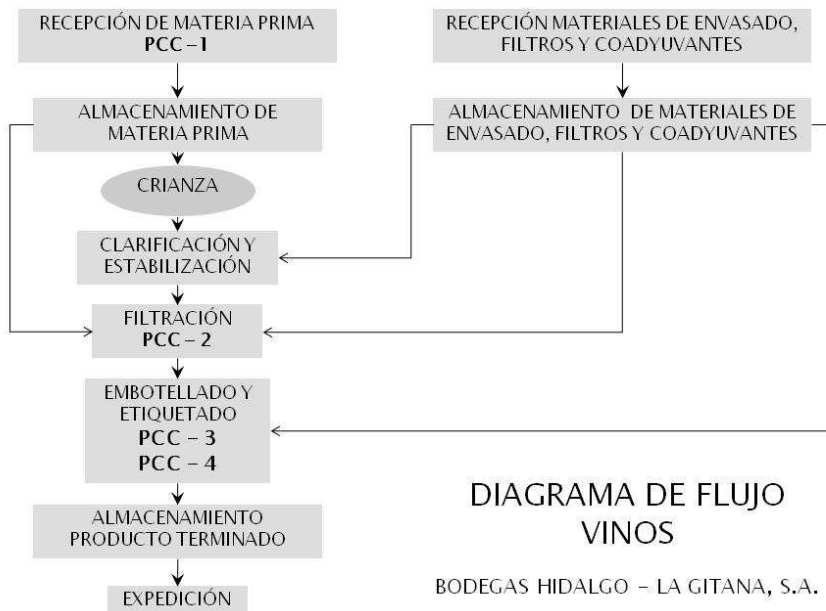
Envasado en botellas de vidrio de distintas capacidades y empacados en cajas de cartón, debe conservarse en lugar fresco y seco.

Tiempo máximo de almacenamiento dependerá de las condiciones ambientales, se puede establecer como tiempo de referencia un año como vida útil. Una vez abierto conservar en frío y consumir de inmediato.

Loteado:

El número de lote va impreso en la parte inferior de la etiqueta y consta de 5 dígitos. El primero de ellos corresponde al año, los dos siguientes son el número de la semana en la que el producto es embotellado, y los dos últimos corresponden al día de la semana. De esta forma, un número de lote 41101 nos indica que el producto se embotelló el lunes de la semana 11 del año 2014 (10/03/2014).

Diagrama de Flujo:



Presentación:

6X750 ml

Información Logística:

Ficha Logística N °1a

País: España

Producto: Manzanilla La Gitana

Tipo de vino: Manzanilla la Gitana 15 °

Botella: Vidrio Hidalgo / Boca Corcho

Caja: Cartón ondulado

Tipo de caja: Pack master

Tapón: Cabezudo color verde Hidalgo en oro 27 x 20 Microgranulado / Corona PVC

Cápsula: Blanca Gitana 29.7 x 65.

Etiqueta: La Gitana 15 ° Dos cuerpos.

Contra: Contraprecinta La Gitana

Collarín: No

Precinta: No

Palet: Europalet 120 x 80 cm. 27 Kg

FORMATO	Nº DE BOTELLAS POR CAJA	DIMENSIONES CAJA (cm)	Nº DE CAJAS PALETIZADO	Nº DE CAJAS POR BALDA	Nº DE BALDAS	MEDIADAS PALETIZADO	PESO PALETIZADO (kg)	PESO POR CAJA (kg)
6x750 ml	6	25x16,5x30,5	105	21	5	119,5x80x167,5	793,5	7,30

FORMATO	EAN 13 (Botella)	EAN 14 (Caja)
6x750 ml	8411705100117	68411705100119