




| | | |
|---|--|--------------|
|  | ESPECIFICACIÓ TÈCNICA COMERCIAL VI MONSANT JOVE DO MONTSANT | V-72.102/16M |
| | | EDICIÓ: 4a |

| | |
|--------------------------------|--|
| PRESENTACIÓ | En aquest vi hi trobarem l'expressió pura del "terroir"/terrer de la zona del Montsant. Les diferents varietats aporten un potencial aromàtic que junt amb un bouquet complex, ens donaran un vi untuós, rodó i fi |
| QUALITATS I PROPIETATS | Beguda alcohòlica amb múltiples virtuts dietètiques. Segons la OMS el consum moderat de vi fa disminuir els nivells relacionats amb malalties cardiovasculars |
| VARIETATS | SEGONS CUPATGE PER CAMPANYA |
| ELABORACIÓ | Seleccionem les finques òptimes per aquest tipus de vi, separades per cada varietat, que collim en el seu punt òptim de maduració, per extreure la millor fruita fresca que caracteritzen els nostres vins. Realitzem unes maceracions curtes, per evitar complexitat, respectant al màxim la varietat. Cada varietat té el seu protocol d'elaboració per separat |
| RECOMANACIONS DE CONSUM | Per plats a base de carns blanques i de poca maceració. Per acompanyar formatges de mitjana curació i per paelles de carn. Temperatura de servei de 15° a 16°C |

| DESCRIPCIÓ ORGANOLÈPTICA | |
|---------------------------------|---|
| COLOR I ASPECTE | Color vermell maduixa, amb reflexes granats vius |
| OLOR | Fruita vermella i negra fresca |
| GUST | Presencia de tanins dolços amb un post gust molt afruitat |

| CARACTERÍSTIQUES FÍSICOQUÍMIQUES | |
|---|--------------------|
| DENSITAT RELATIVA A 20°C | ≤ 0.9950 |
| GRAU ALCOHÒLIC | 13.0 – 14.0 % vol. |
| SUCRES REDUCTORS | < 4 g/l |
| ACIDESA TOTAL SULFÚRICA | 3.1 – 4.2 g/l |
| ACIDESA VOLÀTIL REAL - ACÈTIC | ≤ 0.80 g/l |
| DIÒXID DE SOFRE TOTAL | ≤ 150 mg/l |
| DIÒXID DE SOFRE LLIURE | 30 - 45 mg/l |
| pH | 3.0 – 3.8 |

| | |
|--|--|
| PRECAUCIONS D'EMMAGATZEMATGE I TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ | En un indret sec, fresc i aïllat de la llum, fums i olors estranyes. Tª de conservació: 16°-18°C |
| MATERIAL EMBOTELLAT | Segons Fitxa Tècnica |

| | | |
|--|--|---|
| ESTABLERT PER:  Responsable Tècnica de Vins DATA: 07/03/2017 | REVISAT PER:  Responsable de Qualitat DATA: 08/03/2017 | APROVAT PER:  Cap d'Enologia DATA: 09/03/2017 |
|--|--|---|

V-72.102/16M