



J.GARCIA CARRION

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

1350 VI MAYOR DE CASTILLA TTO ROBLE BVF 3/4X6

Vino de la Denominacion de origen Ribera Duero

RAZÓN SOCIAL.

J.GARCIA CARRION, S.A.

C/ JORGE JUAN, 73, 28003, MADRID (ESPAÑA)

BODEGA DE ELABORACIÓN.

BODEGA VIÑA ARNAIZ, S.A.

Ctra. Nacional 122, Soria-Valladolid Km 281. 09316. Haza (Burgos)

DENOMINACION DE VENTA.

Vino Tinto Roble de la DOP Ribera de Duero

AÑADA

2018

VINIFERAS

Tinta del País.

ELABORACION

Las uvas proceden de viñedos propios o de parcelas seleccionadas, propiedad de agricultores con los que se mantiene un estrecho contacto durante todo el año.

La vendimia es tardía, efectuándose hacia la segunda semana de octubre, con el fin de conseguir una alta concentración de polifenoles y un buen extracto. No obstante, con poda verde se regula la carga deseada a cada cepa. El objetivo se cumple con facilidad, ya que el rendimiento medio del viñedo de secano rara vez supera los 5.000 Kg/Ha.

La maceración es larga, de 25 a 30 días, con remontados suaves al abrigo el aire en



J.GARCIA CARRION

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

1350 VI MAYOR DE CASTILLA TTO ROBLE BVF 3/4X6

su fase final. Una vez descubado y prensado ligeramente, se trasiega a barrica donde hará la fermentación maloláctica.

CRIANZA

La estancia en barrica se prolonga durante 90 días, alternando madera de roble de distintas procedencias. Como complemento, una permanencia en botella en la propia bodega permite obtener una excepcional calidad de partida, que mantendrá su mejor expresión y se realzará durante los años siguientes.

CATA

De color cereza intenso, mantiene un tono vivo y fresco. Aúna con elegancia la tipicidad varietal, que se manifiesta con intensidad, y la diversidad de matices tánicos que le proporciona la madera nueva de roble. Amplio, con profunda carga de suaves taninos, persistente y muy conjuntado en su estructura.

ALERGENOS

Contiene sulfitos.

MARIDAJE

Este vino acompaña perfectamente con todo tipo de carnes y guisados bien condimentados.

Recomendamos descorchar este Ribera del Duero Roble con tiempo de antelación a su degustación o escanciarlo en un decantador para poder apreciar mejor todas sus virtudes y servirlo entre 16° y 18° C.

CONSERVACION Y TRANSPORTE

Mantener a temperatura 16-18°C



J.GARCIA CARRION

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

1350 VI MAYOR DE CASTILLA TTO ROBLE BVF 3/4X6

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos

LEGISLACIÓN APLICABLE:

Reglamento (CE) no 479/2008 del Consejo, de 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común de mercados del vino, por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1493/1999, (CE) no 1782/2003, (CE) no 1290/2005, (CE) no 3/2008 y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 2392/86 y (CE) no 1493/1999

ORDEN de 1 de diciembre de 1992 por la que se aprueba el reglamento de la denominación de origen Ribera del Duero y su consejo regulador.

ORDEN APA / 313/2002, de 31 de enero, que ratifica la modificación de los reglamentos de la denominación de origen 'Ribera del Duero' y su consejo regulador.

ORDEN APA / 312/2007, de 25 de enero, por la que se publica la orden AYG / 1633/2006, de 17 de octubre, del Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, que modifica el reglamento de la denominación de origen 'Ribera del Duero' y su consejo regulador

CONTROL MICROBIOLÓGICO.

Mohos y levaduras: 0ufc/100ml

Bacterias acidófilas: 0ufc/100ml

Versión: 20-05-2017

ANÁLISIS TIPO



J.GARCIA CARRION

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

1350 VI MAYOR DE CASTILLA TTO ROBLE BVF 3/4X6

PARAMETRO	VALOR
-----	-----
Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo)	0,85
Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)	135
Azúcares Reductores (g/l)(Máximo)	4,0
Grado Alcohol (% volumen)	13,50
Acidez Total (g/l ac. tartárico)	5,00
pH	3,60
Sulfuroso Libre (mg/l)	25
Extracto Seco (gr/l)	28,7
Int. de Color (Absorbancia 420 + 520)	7,00