



J.GARCIA CARRION

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

5271 VINO PATA NEGRA RUEDA VERDEJO BVF3/4X6CP

Vino de la Denominacion de origen Rueda

AÑADA

2017

VARIEDADES

Verdejo 100%

ELABORACIÓN

Las uvas de la variedad Verdejo son seleccionadas de nuestros mejores viñedos y posteriormente en su entrada en bodega. El mosto se obtiene de un suave prensado que favorece la extracción de componentes aromáticos presentes en las partes sólidas del fruto.

La fermentación, bajo estricto control de temperatura, se inicia después de clarificar y limpiar el mosto y tienen una durada aproximada de 15 días a muy baja temperatura en depósitos de inoxidable.

Una vez fermentado, el vino obtenido se trasiega, se clarifica y se filtra; y del coupage de los mejores vinos obtendremos la complejidad óptima de nuestro vino final.

CATA

Vista: De perfecto color amarillo pálido, brillante y limpio, con reflejos dorados.



J. GARCIA CARRION

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

**5271 VINO PATA NEGRA RUEDA VERDEJO
BVF3/4X6CP**

Nariz: Magnífica nariz, claramente varietal, despliega un armonioso conjunto de notas frutales (manzana verde) y notas cítricas (pomelo) sobre un fondo de aromas vegetales y anisados (hinojo).

Boca : Equilibrado y fresco, con una acidez característica. El paladar es largo y untuoso con un grato contraste al final de ligera astringencia.

MARIDAJE

Acompañar con mariscos, pescados y platos ligeros.

RECOMENDACIONES

Se recomienda una temperatura de servicio de 4-6°C.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos

ANÁLISIS

Grado alcohólico (% volumen):	13,00
Acidez volátil (gr/l. en ac. acético) (máximo):	0,65
Acidez total (g/l ac. tartárico):	5,40
pH:	3,25
Sulfuroso libre (mg/l):	30
Sulfuroso total (mg/l)(máximo):	180
Extracto seco (gr/l):	22,0
Azúcar reductores (g/l) (máximo):	4



J.GARCIA CARRION

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

**5271 VINO PATA NEGRA RUEDA VERDEJO
BVF3/4X6CP**

ANALISIS TIPO

PARAMETRO	VALOR
-----	-----
Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo)	0,65
Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)	180
Azúcares Reductores (g/l)(Máximo)	4,0
Sulfuroso Libre (mg/l)	25
Acidez Total (g/l ac. tartárico)	5,70
pH	3,10
Extracto Seco (gr/l)	17,0
Grado Alcohol (% volumen)	13,50