

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

353 VINO VIÑA MAR BLANCO SEMI OPT3/4X6

Vino de la Denominación de origen Cataluña

VARIEDADES

XAREL.LO + MACABEO

ELABORACIÓN

SE FERMENTA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE Y A UNA TEMPERATURA DE 16°C, PERO ESTE PROCESO SE VE INTERRUMPIDO PARA QUE EL VINO CONSERVE PARTE DE SUS AZUCARES NATURALES.

CATA

Color: AMARILLO DORADO, BRILLANTE Y LIMPIO.

Aroma: EN NARIZ TIENE AROMAS PRIMARIOS, SOBRE TODO FRUTOSOS CON UN TOQUE FLORAL.

Boca: EN BOCA ES SABROSO, LIGERAMENTE ABOCADO, CON CUERPO SEDOSO Y UN POCO DULZÓN.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos

MARIDAJE

Acompañar con mariscos, pescados y platos ligeros.

RECOMENDACIONES

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

353 VINO VIÑA MAR BLANCO SEMI OPT3/4X6

Servir entre 6-8 °C.

ANALISIS TIPO

PARAMETRO	VALOR
-----	-----
Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo)	0,65
Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)	225
Azúcares Totales (g/l)	20,0
Grado Alcohol (% volumen)	11,00
pH	3,00
Sulfuroso Libre (mg/l)	30
Acidez Total (g/l ac. tartárico)	6,00
Extracto seco (g/l)	36