FICHA TECNICA DE PRODUCTO

350 VINO VIÑA MAR TINTO OPT3/4X6

Vino de la Denominación de origen Cataluña

AÑADA: 2.018

VARIEDADES
TEMPRANILLO y MAZUELO

ELABORACIÓN
LA UVA ES DESPALILLADA Y ESTRUJADA PARA QUE ASÍ PUEDAN MACERARSE (DURANTE 6 DÍAS) CON EL MOSTO EXTRAYENDO EL COLOR Y TANINOS DESEADOS PARA OBTENER UN VINO DE CAPA MEDIA. A CONTINUACIÓN SE HACE UN DESCUBE Y UN LIGERO PRENSADO Y SIGUE FERMENTANDO EN CUBAS DE ACERO INOXIDABLE A UNA TEMPERATURA CONTROLADA DE 25ºC. EL PROCESO DE FERMENTACIÓN DURÓ 22 DÍAS.

CATA

Color: ROJO CEREZA CON REFLEJOS RUBÍ, BRILLANTE Y LIMPIO.

Aroma:EN LA VÍA OLFATIVA TIENE UN AROMA PROFUNDO A FRUTA MADURA.

Boca:EN BOCA ES CARNOSO Y BIEN ESTRUCTURADO CON UNAS RETRONASALES FRANCAS Y ARMÓNICAS.

ALÉRGENOS
Contiene sulfitos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

350 VINO VIÑA MAR TINTO OPT3/4X6

MARIDAJE
Acompañar con carnes, estofados de la cocina mediterránea.

RECOMENDACIONES
Servir entre 13-16ºC.

ANALISIS TIPO

PARAMETRO	VALOR
Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)	135
Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo)	0,80
Azúcares Totales (g/l)(Máximo)	3,0
Int. de Color (Abs 420 + 520 +620)	6,00
Acidez Total (g/l ac. tartárico)	5,10
Grado Alcohol (% volumen)	12,00
pH	3,50
Sulfuroso Libre (mg/l)	25
Extracto seco (g/l)	30