

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

### 199 ZZ VINO ANTAÑO TINTO CRIANZA BVF 3/4X6

Vino de la Denominacion de origen Rioja

#### VARIEDADES

Tempranillo ,

Fermentación de la vendimia estrujada y despalillada en depósitos de acero inoxidable a tª de 30 ° C, con maceración media - alta. Reposo prolongado en depósitos de cemento, realizándose fermentación maloláctica y estabilización natural por gravedad del vino.

#### CRIANZA

Posterior crianza durante 12 meses alternando roble francés de Allier con roble americano y dos trasiegos con aireación intermedias. Redondeado con posterior descanso en botella.

Evolución en botella a medio largo plazo, muy buena.

#### CATA

**Color :** color rubí, con capa media alta, brillante y limpio.

**Aroma :** El ataque en nariz, presenta la reducción propia de su reposo en botella, para finalmente mostrarse potente y complejo entre los aromas primarios de las variedades que lo componen y las maderas que lo envejecieron y le dejaron especiados recuerdos.

**Boca :** es algo tánico y ligeramente cinámico, dejando paso a un vino agradable con un largo final de boca complejo y aterciopelado.

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

### 199 ZZ VINO ANTAÑO TINTO CRIANZA BVF 3/4X6

**ALERGENOS:** Contiene Sulfitos

#### MARIDAJE

Acompañamiento: asados, parrilladas, ahumados y quesos.

#### RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio : 16 °C

#### ANALISIS TIPO

<b>PARAMETRO</b>	<b>VALOR</b>
Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo)	0,70
Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)	140
Int. de Color (Abs 420 + 520 +620)	9,00
Azúcares Totales (g/l)(Máximo)	2,0
Grado Alcohol (% volumen)	13,50
Acidez Total (g/l ac. tartárico)	5,00
pH	3,80
Sulfuroso Libre (mg/l)	30
Extracto Seco (gr/l)	27,0