

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

### 1796 ZZ VINO ANTAÑO TINTO BVF 3/4X6

Vino de la Denominación de origen Rioja

#### VARIEDADES

Tempranillo

#### ELABORACION

Elaborado en nuestra bodega de Labastida con una cuidadosa mezcla de uvas de las distintas subzonas de Rioja. Para ello se seleccionaron los primeros frutos vendimiados después de un verano inmejorable para el desarrollo vegetativo del viñedo y antes de la llegada de las primeras lluvias.

La fermentación se realizó en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 28 °C, con una maceración con los hollejos media durante 8 días.

Posteriormente fue descubado a depósitos de cemento, donde completo su ciclo microbiológico y reposó durante el invierno.

#### CATA

**Color:** rubí intenso, con tonos violáceos, limpio y brillante.

**Aroma:** se muestra complejo, con aroma afrutado, elegante y persistente que recuerda a su variedad predominante.

**Boca:** su entrada en boca, aparece equilibrado, carnoso y aterciopelado, seguido de un grato y largo recuerdo en boca.

**ALERGENOS:** Contiene Sulfitos

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

### 1796 ZZ VINO ANTAÑO TINTO BVF 3/4X6

#### MARIDAJE

Acompañamiento: pastas, legumbres, embutidos, fiambres y carnes a la plancha.

#### RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio :12-14°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)	7,00
Grado Alcohol (% volumen)	13,00
Acidez Total (g/l ac. tartárico)	5,00
pH	3,80
Sulfuroso Libre (mg/l)	30
Extracto Seco (gr/l)	30,0
Azúcares Totales (g/l)(Máximo)	2,0