

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

3908 ZZVI D.LUCIA TEMPRANILLO OPT3/4X6 MANCHA

Vino de la Denominación de origen Mancha

VARIEDADES DE UVA

100% Cencibel (variante local de Tempranillo)

ELABORACIÓN

Vino elaborado exclusivamente uvas de la variedad Cencibel, previamente seleccionadas.

El proceso de fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, bajo estricto control de temperatura. La maceración del mosto y los hollejos se prolonga durante 10-12 días. Durante este tiempo, el mosto se remonta periódicamente, para favorecer la extracción de las materias sólidas del fruto. La fermentación concluye 7-8 días después del descube.

El vino recién fermentado se trasiega y permanece en reposo hasta completar la fermentación maloláctica.

CATA

Vino de intenso color rojo morado (capa alta), con reflejos azules. En nariz se aprecian aromas típicamente varietales (frutos rojos, bayas maduras y monte mediterráneo). En boca es tánico, equilibrado y sabroso.

Se recomienda consumirlo a una temperatura de 16-18° C, acompañando platos de la variada cocina mediterránea.

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

3908 ZZVI D.LUCIA TEMPRANILLO OPT3/4X6 MANCHA

ANALISIS TIPO

PARAMETRO	VALOR
-----	-----
Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo)	0,75
Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)	115
Int. de Color (Abs 420 + 520 +620)	8,00
Sulfuroso Libre (mg/l)	35
Azúcares Totales (g/l)(Máximo)	4,0
Acidez Total (g/l ac. tartárico)	5,20
pH	3,40
Grado Alcohol (% volumen)	12,50
Extracto Seco (gr/l)	28,0