FICHA TECNICA DE PRODUCTO

3360 VINO MAY.CASTILLA RUEDA VERDEJO OPT3/4X6

Vino de la Denominacion de origen Rueda

AÑADA
2018

VARIEDADES

Verdejo 100%

ELABORACIÓN

Las uvas de la variedad Verdejo son seleccionadas en su entrada en bodega. El mosto se obtiene de un suave prensado que favorece la extracción de componentes aromáticos presentes en las partes sólidas del fruto.

La fermentación, bajo estricto control de temperatura, se inicia después de clarificar y limpiar el mosto y tienen una durada aproximada de 15 días a muy baja temperatura en depósitos de inoxidable.

Una vez fermentado, el vino obtenido se trasiega, se clarifica y se filtra; y del coupage de los distintos vinos obtendremos la complejidad óptima de nuestro vino final.

CATA

Vista: De perfecto color amarillo pálido, brillante y limpio, con reflejos dorados.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

3360 VINO MAY.CASTILLA RUEDA VERDEJO OPT3/4X6

Nariz: Magnífica nariz, claramente varietal, despliega un armonioso conjunto de notas frutales (manzana verde) sobre un fondo de aromas vegetales y anisados (heno e hinojo).

Boca : Equilibrado y fresco, con buena acidez y densidad. El paladar es largo y untuoso, casi aterciopelado, con un grato contraste al final, de ligera astringencia.

MARIDAJE
Acompañar con mariscos, pescados y platos ligeros.

RECOMENDACIONES
Se recomienda una temperatura de servicio de 4-6ºC.

ALÉRGENOS
Contiene sulfitos

ANÁLISIS

Grado alcohólico (% volumen): 13,00
Acidez volátil (gr/l. en ac. acético) (máximo): 0,65
Acidez total (g/l ac. tartárico): 5,40
pH: 3,25
Sulfuroso libre (mg/l): 30
Sulfuroso total (mg/l)(máximo): 180
Extracto seco (gr/l): 22,0
Azúcar reductores (g/l) (máximo): 4

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

3360 VINO MAY.CASTILLA RUEDA VERDEJO OPT3/4X6

ANALISIS TIPO

PARAMETRO	VALOR
Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo)	0,65
Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)	180
Azúcares Reductores (g/l)(Máximo)	4,0
Grado Alcohol (% volumen)	12,50
Sulfuroso Libre (mg/l)	25
Acidez Total (g/l ac. tartárico)	5,70
pH	3,10
Extracto Seco (gr/l)	22,0