

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

# 5161 VINO SEÑORIO LLANOS CRIANZA TTO OPT3/4X6

Vino de la Denominación de origen Valdepeñas

### VARIEDADES

100% Tempranillo

### ELABORACIÓN

De uvas seleccionadas se fermenta a temperatura controlada, teniendo una maceración con los hollejos en torno a los ocho días de manera que estos le confieren una buena estructura tánica. Tras la fermentación maloláctica se lleva a barricas de roble americano donde permanece durante seis meses.

### CRIANZA

Seis meses en depósito de acero inox. y seis meses en barrica de Roble Americano

### CATA

**Color** : rojo cereza oscuro propio de la crianza .

**Aroma** : complejo destacando notas especiadas de vainilla , canela y café , aromas frutales y los propios de la crianza .

**Boca** : sabroso , redondo y expresivo . Se prevé buena evolución en botella durante el próximo año .

### MARIDAJE

Acompañar con carnes rojas y asados

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

# 5161 VINO SEÑORIO LLANOS CRIANZA TTO OPT3/4X6

### RECOMENDACIONES

Servir a temperatura ambiente , aproximadamente a 18°C

### ALÉRGENOS

Contiene sulfitos

### ANALISIS TIPO

<b>PARAMETRO</b>	<b>VALOR</b>
-----	-----
Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo)	0,70
Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)	135
Acidez Total (g/l ac. tartárico)	5,00
Grado Alcohol (% volumen)	12,50
Int. de Color (Absorbancia 420 + 520)	5,50
Sulfuroso Libre (mg/l)	35
pH	3,50
Extracto Seco (gr/l)	25,0
Azúcares Totales (g/l)(Máximo)	2,0