FICHA TECNICA DE PRODUCTO

351 VINO VIÑA MAR ROSADO OPT3/4X6

Vino de la Denominación de origen Cataluña

VARIEDADES
TEMPRANILLO + CARIÑENA

ELABORACIÓN
LA UVA SE DESPALILLA Y ESTRUJA PARA QUE LOS HOLLEJOS PUEDAN MACERARSE CON EL MOSTO EXTRAYENDO ASÍ EL COLOR Y AROMAS DESEADOS. SE DESCUBA PASADAS LAS 6 HORAS Y PROSIGUE LA FERMENTACIÓN EN LOS DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE SOMETIDOS A UN ESTRICTO CONTROL DE TEMPERATURA (18ºC), LENTAMENTE HASTA TERMINAR TODOS LOS AZUCARES.

CATA

Color: FRESA CON TONOS VIOLETA.

Aroma: AROMAS LIMPIOS DE FRAMBUESA Y FRUTAS EXÓTICAS BASTANTE POTENTES EN BOCA.

Boca: ES SUAVE AL ATAQUE CON ACIDEZ BIEN ENSAMBLADA. EN VÍA RETRONASAL ES LIMPIO Y FRUTAL.

ALÉRGENOS
Contiene sulfitos

MARIDAJE

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

351 VINO VIÑA MAR ROSADO OPT3/4X6

Acompañar con carnes blancas y arroces.

RECOMENDACIONES
Servir entre 6-8ºC.

ANALISIS TIPO

PARAMETRO	VALOR
Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo)	0,65
Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)	180
Azúcares Totales (g/l)(Máximo)	3,0
Int. de Color (Abs 420 + 520 +620)	0,90
Acidez Total (g/l ac. tartárico)	5,50
Grado Alcohol (% volumen)	11,00
pH	3,40
Sulfuroso Libre (mg/l)	25
Extracto seco (g/l)	18