

## BODEGA VIÑA MAMBRILLA – APPELLATION D'ORIGINE "RIBERA DEL DUERO"

### FICHE TECHNIQUE VIN ROUGE "ALIDIS TINTO"



**Appellation d'origine:** Ribera del Duero

**Vignobles:** Avec raisin sélectionnés provenant des meilleurs vignobles de la région  
Fabriqué exclusivement à partir de vignobles du domaine.

**Variété:** 100% raisin rouge

**Macération:** 15 jours à température contrôlée de moins de 28 °.

**Elaboration:** Récolte attentive avec une élaboration pure, réception et sélection des raisins par degré et les années de la vigne. Cela se fait pour les vins jeunes et aussi pour les vins âgés.

Avant la fermentation, tous les résidus sont retirés et nous obtenons un vin apte pour une longue période de vieillissement.

Pendant la fermentation, moûts passe du bas vers le haut, tandis que la température reste constante.

Il est nécessaire que le processus se faire de manière uniforme, sans rien perdre de les arômes qui contient le moût.

Une fois solides sont séparés, le vin est transféré à dépôts de stockage, où il est soumis à un contrôle de qualité.

**Crianza (vieillissement):** 20 mois en barriques de chêne français et 12 mois de repos en bouteille avant d'aller au marché.

#### **Notes de dégustation:**

Couleur rouge cerise.

Bouche: Est léger et frais, facile à boire et avec un goût final du fruit qui demeure.

Très équilibré.

#### **Information analytique:**

Niveau d'alcool: 13,5° vol

Température optimale est de 15 °.

**Observations:** En raison de le traitement naturel sans additifs chimiques, est possible de trouver certains sédiments dans la bouteille, qui ne changent pas leurs qualités organoleptiques ou de la qualité d'entre eux, c'est pourquoi nous recommandons vin décanter avant de servir.

#### **Autre information:**

12 Unités par carton

80 Cartons par palet

960 Unités par palet