

BODEGA CABOVASA - APPELLATION D'ORIGINE "VALDEPEÑAS"

FICHE TECHNIQUE VIN BLANC "MONTECLARO TRADICIONAL"



Appellation d'origine: Valdepeñas

Vignobles: Avec l'élagage court

Les variétés: Airén

Production: Environ 6.000 kg/hectare

Moment de la récolte:

Troisième semaine de Septembre.

Elaboration: Avec des moûts de Airén variété, fermenté et décanté 24 heures à une température inférieure à 16 ° C.

Notes de dégustation: Couleur très pâle avec une légère teinte jaune. En le nez est perçue une riche et abondante variété de saveurs de fruits. Dans la bouche est très fine, fraîche et joyeuse.

Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 12% vol

Acidité volatile: 0,25 g/l

Acidité totale: 4,70 g/l

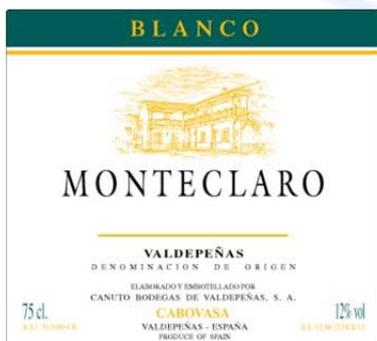
Ph: 3,90

Sucre résiduel: 1,75 g/l

Soufre total: 120 mg/l

Type de bouteille: Bordelesa Stilus

Recommandations: Température optimale est de 6°



Autre information:

12 Unités par carton

60 Cartons par palet

720 Unités par palet