

BODEGA CABOVASA - APPELLATION D'ORIGINE "VALDEPEÑAS"

FICHE TECHNIQUE VIN ROUGE JEUNE "MONTECLARO"



Appellation d'origine: Valdepeñas

Vignobles: Avec des raisins sélectionnés provenant des meilleurs vignobles de la région.

Variété: 100% Tempranillo

Production: Environ 4.000 kg/hectare

Moment de la récolte: Troisième semaine d'Août de l'année indiquée sur l'étiquette, qui coïncide avec le temps que les raisins ont leur expression maximale fruitée.

Elaboration: Vin rouge jeune fermenté à une température inférieure à 24 ° C durant 5 jours pour obtenir toutes ses qualités organoleptiques.

Notes de dégustation: Couleur cerise avec des reflets violets et apparence brillant. Arômes intenses de fruits rouges mûrs. Dans la bouche: est fraîche, tanins équilibrés, acidité moyenne-haute et une fin qui rappelle franchement ce variété de raisin.

Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 13% vol
Acidité volatile: 0,45 g/l
Acidité totale: 5,25 g/l
Ph: 3,70
Sucre résiduel: 1,75 g/l
Soufre total: 70 mg/l
Intensité des couleurs: 7,50

Type de bouteille: Bordelesa Stilus

Recommandations: Température optimale est de 12-15°



Autre information:

6 Unités par carton
100 Cartons par palet
600 Unités par palet