

BODEGA CABOVASA - APPELLATION D'ORIGINE "VALDEPEÑAS"

FICHE TECHNIQUE VIN ROUGE "MONTECLARO TRADICIONAL"



Appellation d'origine: Valdepeñas

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

Variété: Tempranillo

Production: Environ 5.000 kg/hectare

Moment de la récolte: Troisième et quatrième semaine de Septembre et première d'Octobre.

Elaboration: Vin fermenté avec contrôle de la température à 27 ° C durant 14 jours pour obtenir toutes ses qualités organoleptiques.

Notes de dégustation: Couleur rouge violacé grenat et une apparence brillant. Arômes primaires, fruité avec intensité moyenne. En bouche, il montre une modérée expression tannique, et l'harmonie entre l'acidité et l'alcool avec une finale persistante.

Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 12% vol

Acidité volatile: 0,55 g/l

Acidité totale: 4,70 g/l

Ph: 3,95

Sucre résiduel: 1,90 g/l

Soufre total: 90 mg/l

Intensité des couleurs: 4,85

Type de bouteille: Bordelesa

Recommandations: Température optimale est de 15-17° C



Autre information:

12 Unités par carton

60 Cartons par palet

720 Unités par palet