

## FICHA TÉCNICA

### MARCA

Cloe

### DENOMINACION

### TIPO DE VINO

Blanco - Seco

### VARIEDADES

100% Chardonnay

### EAN

8437009187135

### SCC

6 Botellas:

8437009187166

### CRIANZA

2 meses de crianza

### BOTELLAS

#### Producción:

Limitada

#### Presentación:

Cajas de 6 botellas.

### VIÑEDO

#### Municipio:

Ronda

#### Sistema de cultivo:

Espaldera

#### Pluviometría:

511 L

#### Altitud:

810m

### VENDIMIA

#### Vendimia:

Manual Nocturna

#### Selección:

Selección manual de racimos en viñedo

#### Transporte:

Cajas de 18 kg.

#### Fecha de Vendimia:

18 de Agosto de 2020

#### Fecha de

#### Embotellado:

Marzo de 2021



## CLOE

### 2020

### VINIFICACIÓN

#### Selección:

Segunda selección manual en mesa.

#### Maceración:

24 horas en cámara a 8°C

#### Elaboración:

CrioMaceración con las pieles

Y posterior presando

#### Fermentación

##### Alcohólica:

Temperatura controlada Entre 18-20°C de temperatura.

#### Fermentación

##### Maloláctica:

Iniciada.

#### Filtración:

Tangencial (no química)

### RECOMENDACIÓN

#### Maridaje:

Suchi, atun, conchas finas, ostyras, pescados a la sal.

#### Temp. De consumo:

7°C a 10°C.

### ANÁLISIS TÉCNICO

#### Grado alcohólico:

% vol.: 13

#### Ph:

3,32

#### Acidez total:

6,27 gr/l de ácido tartárico

#### Glicerol:

5,30 gr/l

#### Azúcares

##### reductores:

0,53 gr/l

#### IPT:

8,5435

#### SO2 Libre:

30mg/l

#### Acidez volátil:

0,24 gr/l de ácido acético