

FICHA TÉCNICA

MARCA

Cloe

DENOMINACION

Varietal Chardonnay

TIPO DE VINO

Blanco – Seco

VARIETADES

100% Chardonnay

EAN

8437009187333

SCC

3 Botellas de 1,5l

8437009187388

CRIANZA

2 meses de crianza

BOTELLAS

Producción:

Limitada

Presentación:

Cajas de 3 botellas de 1,5L

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:

07 de Agosto de 2021

Fecha de

Embotellado:

Marzo de 2022

CLOE MAGNUN 2021

VINIFICACIÓN

Selección:

Segunda selección .

Maceración:

24 horas en cámara a 8°C



BODEGA DOÑA FELISA



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:

3,36

Acidez total:

6,1 gr/l de ácido tartárico

Glicerol:

5,10 gr/l

Azúcares

reductores:

0,53 gr/l

IPT:

8,5435

SO2 Libre:

30mg/l

Acidez volátil:

0,33 gr/l de ácido acético