BODEGA DOÑA FELISA

FICHA TÉCNICA

MARCA
Cloe
DENOMINACIÓN
Varietal Chardonnay
TIPO DE VINO
Blanco – Seco
VARIEDADES
100% Chardonnay
EAN
8437009187135
SCC
6 Botellas: 8437009187166
CRIANZA
3 meses de crianza sobre lias
BOTELLAS
Producción:
Limitada
Presentación:
Cajas de 6 botellas.
VIÑEDO
Municipio:
Ronda
Sistema de cultivo:
Espaldera
Pluviometría:
525 L
Altitud:
810m
VENDIMIA
Vendimia:
Manual Nocturna
Selección:
Selección manual de racimos en viñedo
Transporte:
Cajas de 18 kg.
Fecha de Vendimia:
11 agosto 2022
Fecha de Embotellado:
Enero 2023.

CLOE 2022

VINIFICACIÓN
Selección:
Segunda selección manual en mesa.
Maceración:
24 horas en cámara a 8ºC
Elaboración:
CrioMaceración con las pieles y posterior presando
Fermentación Alcohólica:
Temperatura controlada
Entre 18-20ºC de temperatura.
Fermentación Maloláctica:
Iniciada.
Filtración:
Tangencial (no química)
RECOMENDACIÓN
Maridaje:
Suchi, atun, crudos, marisco, pescados a la sal.
Temp. De consumo:
7ºC a 10ºC.
ANALÍSIS TÉCNICO
Grado alcohólico:
% vol.: 13
Ph:
3,31
Acidez total:
5,8 gr/l de ácidotartárico
Glicerol:
5,35 gr/l
Azúcares reductores:
0,53 gr/l
IPT:
9,22
SO2 Libre:
30mg/l
Acidez volátil:
0,33 gr/l de ácido acético