

FICHA TÉCNICA

MARCA

Cloe

DENOMINACIÓN**TIPO DE VINO**

Espumoso Brut Nature

VARIEDADES

100% Sauvignon Blanc

EAN

8437009187418

SCC

6 Botellas: 8437009187401

CRianza

Sin crianza

BOTELLAS**Producción:**

Limitada

Presentación:

Cajas de 6 botellas.

VIÑEDO**Municipio:**

Ronda

Sistema de cultivo:

Espaldera

Pluviometría:

824L

Altitud:

815m

VENDIMIA**Vendimia:**

Manual Nocturna

Selección:

Selección manual de racimos en viñedo

Transporte:

Cajas de 18 kg.

Fecha de Vendimia:

13 de Agosto de 2020

Fecha de Deguelle:

Junio de 2022

CLOE BRUT 2020

VINIFICACIÓN**Selección:**

Segunda selección manual en mesa.

Maceración:

24 horas en cámara a 8°C

Elaboración:Maceración con las pieles
Y posterior presando**Fermentación****Alcohólica:**Temperatura controlada
Entre 18-20°C de temperatura.**Rima:**

18 meses

Filtración:

Tangencial (no química)

RECOMENDACIÓN**Maridaje:**

Sushi, pescados crudos, arroces, frutos rojos

Temp. De consumo:

7°C a 10°C.

ANÁLISIS TÉCNICO**Grado alcohólico:**

% vol.: 12

Ph:

3,37

Acidez**total:**

5,8 gr/l de ácidotartárico

Glicerol:

4,95 gr/l

Azúcares**reductores:**

1,29 gr/l

IPT:

6,96

SO2 Libre:

15mg/l

Acidez volátil:

0,42 gr/l de ácido acético



BODEGA DONA FELISA

