

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:

525L

Altitud:

810m

VENDIMIA

Vendimia:

Manual Nocturna

Selección:

Selección manual de racimos en viñedo

Transporte:

Cajas de 18 kg.

Fecha de Vendimia:

11 de Agosto de 2022

Fecha de Embotellado:

Enero 2023



CLOE MAGNUN

2022

VINIFICACIÓN

Selección:

Segunda selección.

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:

3,3

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