

FICHA TECNICA

MARCA

Cloe

DENOMINACION

Varietal

TIPO DE VINO

Rosado – Seco

VARIETADES

100% Garnacha

EAN

8437009187326

SCC

6 Botellas: 8437009187319

CRIANZA

Sin crianza.

BOTELLAS

Producción:

Limitada

Presentación:

Cajas de 6 botellas.

VIÑEDO

Municipio:

Ronda

Sistema de cultivo:

Eje Vertical

Pluviometría:

511 L

Altitud:

810m

VENDIMIA

Vendimia:

Manual Nocturna

Selección:

Selección manual de racimos en viñedo

Transporte:

Cajas de 18 kg.

Fecha de Vendimia:

28 de Setiembre de 2021

Fecha de Embotellado:

Febrero de 2022



CLOE ROSÉ 2021

VINIFICACIÓN

Selección:

Segunda selección manual en mesa.

Maceración:

24 horas en cámara a 8°C

Elaboración

:

Sangrado directo

Fermentación Alcohólica:

Temperatura controlada a baja temperatura.

Fermentación Maloláctica:

Iniciada.

Filtración:

Tangencial (no química)

RECOMENDACIÓN

Maridaje:

Pastas, Ahumados, Ostras, Pescados a la sal.

Temp. De consumo:

7°C.

ANÁLISIS TÉCNICO

Grado alcohólico:

% vol.: 12

Ph:

3,16

Acidez total:

5,81 gr/l de ácido tartárico

Glicerol:

4,60 gr/l

Azúcares

reductores:

0,33 gr/l

IPT:

5,035

SO2 Libre:

30mg/l

Acidez volátil:

0,22 gr/l de ácido acético