

## FICHA TÉCNICA

### MARCA

Cloe

### 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:

525L

#### Altitud:

815m

### VENDIMIA

#### Vendimia:

Manual Nocturna

#### Selección:

Selección manual de racimos en viñedo

#### Transporte:

Cajas de 18 kg.

#### Fecha de Vendimia:

17 de Agosto de 2022

#### Fecha de Degüelle:

Agosto de 2024



## CLOE BRUT 2022

### 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:

14 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:

3,04

#### Acidez total:

6,8 gr/l de ácido tartárico

#### Glicerol:

5,08 gr/l

#### Azúcares reductores:

1,08 gr/l

#### IPT:

6,556

#### SO2 Libre:

27mg/l

#### Acidez volátil:

0,44 gr/l de ácido acético