

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,
arroz, 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