

FICHA TÉCNICA

MARCA

Cloe

DENOMINACIÓN

Varietal Chardonnay

TIPO DE VINO

Blanco - Seco

VARIETADES

100% Chardonnay

EAN

8437009187135

SCC

6 Botellas: 8437009187166

CRIANZA

3 meses de crianza sobre lias

BOTELLAS

Producción:

Limitada

Presentación:

Cajas de 6 botellas.

VIÑEDO

Municipio:

Ronda

Sistema de cultivo:

Espaldera

Pluviometría:

547 L

Altitud:

810m

VENDIMIA

Vendimia:

Manual Nocturna

Selección:

Selección manual de racimos en viñedo

Transporte:

Cajas de 18 kg.

Fecha de Vendimia:

11 agosto 2024

Fecha de Embotellado:

Marzo 2025



CLOE 2024

VINIFICACIÓN

Selección:

Segunda selección manual en mesa.

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, crudos, marisco, pescados a la sal.

Temp. De consumo:

7°C a 10°C.

ANÁLISIS TÉCNICO

Grado alcohólico:

% vol.: 13

Ph:

3,31

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