BODEGA DOÑA FELISA

FICHA TÉCNICA

CLOE MAGNUM 2023

MARCA
Cloe
DENOMINACION
Varietal Chardonnay
TIPO DE VINO
Blanco – Seco
VARIEDADES
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

VINIFICACIÓN
Selección:
Segunda selección.
Maceración:
24 horas en cámara a 8ºC
Elaboración:
CrioMaceración con las pieles
Y posterior presando
Fermentación Alcohólica:
Temperatura controlada
Entre 18-20ºC de temperatura.
Fermentación Maloláctica:
Iniciada.
Filtración:
Tangencial (no química)

RECOMENDACIÓN
Maridaje:
Suchi, atun, conchas finas, ostyras, pescados a la sal.
Temp. De consumo:
7ºC a 10ºC.

ANALÍSIS 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