

FICHA TECNICA

MARCA

Cloe

DENOMINACION

Varietal

TIPO DE VINO

Rosado - Seco

VARIEDADES

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:

444,2 L

Altitud:

810m

VENDIMIA**Vendimia:**

Manual Nocturna

Selección:

Selección manual de racimos en viñedo

Transporte:

Cajas de 18 kg.

Fecha de Vendimia:

Octubre de 2023

Fecha de Embotellado:

Febrero 2024



CLOE ROSÉ 2023

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:

3,69

Acidez total:

4.53 gr/l de ácidotartárico

Glicerol:

7,1 gr/l

Azúcares reductores:

0,1 gr/l

IPT:

8,11

SO2 Libre:

30mg/l

Acidez volátil:

0,5 gr/l de ácido acético