

## FICHA TÉCNICA

### MARCA

Cloe

### DENOMINACION

Varietal

### TIPO DE VINO

Rosado - Seco

### VARIETADES

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:

547 L

#### Altitud:

810m

### VENDIMIA

#### Vendimia:

Manual Nocturna

#### Selección:

Selección manual de racimos en viñedo

#### Transporte:

Cajas de 18 kg.

#### Fecha de Vendimia:

Septiembre de 2024

#### Fecha de Embotellado:

Enero 2025



## CLOE ROSÉ 2024

### 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:

3,2

#### Acidez total:

5,6 gr/l de ácidotartárico

#### Glicerol:

7,1 gr/l

#### Azúcares reductores:

0,26 gr/l

#### IPT:

10

#### SO2 Libre:

13mg/l

#### Acidez volátil:

0,07 gr/l de ácido acético

Bodega Doña Felisa, S.L.  
www.bodegadolafelisa.com