

## FICHA TECNICA

### MARCA

Doble Doce

### DENOMINACION

Sierras de Málaga

### TIPO DE VINO

Tinto Seco

### VARIETADES

Cabernet S. y Merlot

### EAN

8437009187371

### SCC

6 Botellas: 8437009187432

### CRIANZA

15 meses en roble francés

### BOTELLAS

#### Producción:

Limitada

#### Presentación:

Cajas de 6 botellas DE 1,5L

### VIÑEDO

#### Municipio:

Ronda

#### Sistema de cultivo:

Espaldera

#### Pluviometría:

556 L

#### Altitud:

850m

### VENDIMIA

#### Vendimia:

Manual Nocturna

#### Selección:

Selección manual de racimos en viñedo

#### Transporte:

Cajas de 18 kg.

#### Fecha de Vendimia:

3 de Octubre de 2014

#### Fecha de Embotellado:

Mayo de 2018



## DOBLE DOCE MAGNUM 2014

### VINIFICACIÓN

#### Selección:

Segunda selección manual en mesa.

#### Maceración:

24 horas en cámara a 8°C

#### Elaboración:

Maceración en frío

#### Fermentación Alcohólica:

Temperatura controlada  
Entre 22-26°C

#### Fermentación Maloláctica:

Completa

#### Filtración:

Tangencial (no química)

### RECOMENDACIÓN

#### Maridaje:

Carnes rojas, caza y platos de cuchara

#### Temp. De consumo:

16 °C.

### ANÁLISIS TÉCNICO

#### Grado alcohólico:

% vol.: 15

#### Ph:

3,55

#### Acidez total:

5,4 gr/l de ácido tartárico

#### Glicerol:

11,66 gr/l

#### Azúcares reductores:

0,5 gr/l

#### IPT:

91,5

#### SO2 Libre:

26mg/l

#### Acidez volátil:

0,48 gr/l de ácido acético