

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