

FICHA TÉCNICA

MARCA

Doble Doce

DENOMINACION

Sierras de Málaga

TIPO DE VINO

Tinto Seco

VARIETADES

Cabernet S. y Merlot

EAN

8437009187029

SCC

12 Botellas: 8437009187159

CRIANZA

15 meses en roble francés

BOTELLAS

Producción:

Limitada

Presentación:

Cajas de 6 botellas.

VIÑEDO

Municipio:

Ronda

Sistema de cultivo:

Espaldera

Pluviometría:

498 L

Altitud:

850m

VENDIMIA

Vendimia:

Manual Nocturna

Selección:

Selección manual de racimos en viñedo

Transporte:

Cajas de 18 kg.

Fecha de Vendimia:

07 octubre 2018

Fecha de Embotellado:

Marzo 2020



DOBLE DOCE 2018

VINIFICACIÓN

Selección:

Segunda selección en mesa
Baya a baya.

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.: 13

Ph:

3,46

Acidez total:

6,1 gr/l de ácidotartárico

Glicerol:

7,5 gr/l

Azúcares reductores:

0,3 gr/l

IPT:

78,8

SO2 Libre:

22mg/l

Acidez volátil:

0,65 gr/l de ácido acético