

FICHA TÉCNICA

MARCA

Encaste

DENOMINACION

Sierras de Málaga

TIPO DE VINO

Tinto Seco

VARIETADES

Cabernet S. y Petit Verdot

EAN

8437009187173

SCC

12 Botellas: 8437009187180

CRIANZA

12 meses en roble francés

BOTELLAS

Producción:

Limitada

Presentación:

Cajas de 12 botellas.

VIÑEDO

Municipio:

Ronda

Sistema de cultivo:

Espaldera

Pluviometría:

649 L

Altitud:

860m

VENDIMIA

Vendimia:

Manual Nocturna

Selección:

Selección manual de racimos en viñedo

Transporte:

Cajas de 18 kg.

Fecha de Vendimia:

05 de Octubre de 2015

Fecha de Embotellado:

Julio de 2017



ENCASTE MAGNUM 2015

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:

Asados, carnes a la brasa

Temp. De consumo:

16 °C.

ANÁLISIS TÉCNICO

Grado alcohólico:

% vol.: 15

Ph:

3,71

Acidez total:

5,11 gr/l de ácido tartárico

Glicerol:

6,7 gr/l

Azúcares reductores:

0,41 gr/l

IPT:

78,814

SO2 Libre:

32 mg/l

Acidez volátil:

0,51 gr/l de ácido acético