

FICHA TECNICA

MARCA

Encaste

DENOMINACION

Sierras de Málaga

TIPO DE VINO

Tinto Seco

VARIETADES

Syrah, Tempranillo y Garnacha

EAN

8437009187265

SCC

12 Botellas: 8437009187272

CRIANZA

Sin Crianza

BOTELLAS

Producción:

Limitada

Presentación:

Cajas de 12 botellas.

VIÑEDO

Municipio:

Ronda

Sistema de cultivo:

Espaldera

Pluviometría:

525 L

Altitud:

850m

VENDIMIA

Vendimia:

Manual Nocturna

Selección:

Selección manual de racimos en viñedo

Transporte:

Cajas de 18 kg.

Fecha de Vendimia:

12 de Septiembre de 2022

Fecha de Embotellado:

Diciembre de 2022



ENCASTE COSECHA 2022

VINIFICACIÓN

Selección:

Segunda selección manual en mesa.

Maceración:

24 horas en cámara a 8°C

Elaboración:

Maceración en frío

Fermentación Alcohólica:

Temperatura controlada

Entre 22-24°C

Fermentación Maloláctica:

Completa

Filtración:

Tangencial (no química)

RECOMENDACIÓN

Maridaje:

Platos especiados, parrilla.

Temp. De consumo:

16 °C.

ANÁLISIS TÉCNICO

Grado alcohólico:

% vol.: 15

Ph:

3,54

Acidez total:

5,2 gr/l de ácido tartárico

Glicerol:

7,65 gr/l

Azúcares reductores:

0,18 gr/l

IPT:

64,245

SO2 Libre:

35mg/l

Acidez volátil:

0,48 gr/l de ácido acético