BODEGA DOÑA FELISA

FICHA TÉCNICA

MARKÍSS 2022

MARCA
Markíss
DENOMINACIÓN
Sierras de Málaga
TIPO DE VINO
Blanco
VARIEDADES
100% Sauvignon Blanc
EAN
8437009187500
SCC
ROBLE
6 meses en roble húngaro
BOTELLAS
Producción:
2200 botellas
Presentación:
Cajas 3 botellas
VIÑEDO
Municipio:
Ronda
Sistema de cultivo:
Espaldera
Pluviometría:
547L
Altitud:
900m

VENDIMIA
Vendimia:
Manual Nocturna
Selección:
Selección manual de racimos en viñedo
Transporte:
Cajas de 18 kg.
Fecha de Vendimia:
23 Agosto 2022
Fecha de Embotellado:
1 Agosto 2023

VINIFICACIÓN
Selección:
Segunda selección manual en mesa.
Maceración:
24 horas en cámara a 8ºC
Elaboración:
Maceración en frio
Fermentación Alcohólica:
Temperatura controlada Entre 18-20ºC
Fermentación Maloláctica:
Iniciada
Filtración:
Tangencial (no química)

RECOMENDACIÓN
Maridaje:
Pescados blancos y grasos, ahumados, carnes blancas y arroces
Temp. De consumo:
7º a 10ºC.
ANALÍSIS TÉCNICO
Grado alcohólico:
15 % vol.
Ph:
3,2
Acidez total:
5,9gr/l de ácido tartárico
Glicerol:
6,95 gr/l
Azúcares reductores:
0,62 gr/l
IPT:
11 ITP
SO2 Libre:
16 mg/l
Acidez volátil:
0,29 gr/l de ácido acético

Bodega Doña Felisa, S.L.
www.bodegadonafelisa.com