

FICHA TECNICA

MARCA

Markíss

DENOMINACION

Sierras de Málaga

TIPO DE VINO

Blanco

VARIEDADES

100% Sauvignon Blanc

EAN

8437009187500

SCC

ROBLE

6 meses en roble húngaro

BOTELLAS

Producción:

1800 botellas

Presentación:

Cajas 3 botellas

VIÑEDO

Municipio:

Ronda

Sistema de cultivo:

Espaldera

Pluviometría:

511L

Altitud:

900m

VENDIMIA

Vendimia:

Manual Nocturna

Selección:

Selección manual de racimos en viñedo

Transporte:

Cajas de 18 kg.

Fecha de Vendimia:

17 Agosto 2021

Fecha de

Embotellado:

22 Agosto 2022



MARKÍSS 2021

VINIFICACIÓN

Selección:

Segunda selección manual en mesa.

Maceración:

24 horas en cámara a 8°C

Elaboración:

Maceración en frío

Fermentación Alcohólica:

Temperatura controlada
Entre 18-20°C

Fermentación Maloláctica:

Iniciada

Filtración:

Tangencial (no química)

RECOMENDACIÓN

Maridaje:

Pescados blancos y grasos, ahumados, carnes blancas y arroces

Temp. De consumo:

7° a 10°C.

ANÁLISIS TÉCNICO

Grado alcohólico:

14,9 % vol.

Ph:

3,25

Acidez total:

7,65gr/l de ácido tartárico

Glicerol:

10,21 gr/l

Azúcares reductores:

0,23 gr/l

IPT:

15,119

SO2 Libre:

20,48 mg/l

Acidez volátil:

0,27 gr/l de ácido acético