

FICHA TECNICA

MARCA

Mercure

DENOMINACION

Sierras de Málaga

TIPO DE VINO

Tinto Seco

VARIETADES

100% PetitVerdot

EAN

8437009187227

SCC

CRIANZA

18 meses en roble francés

BOTELLAS

Producción:

Limitada

Presentación:

Canister de 1 botella.

VIÑEDO

Municipio:

Ronda

Sistema de cultivo:

Espaldera

Pluviometría:

646 L

Altitud:

840m

VENDIMIA

Vendimia:

Manual Nocturna

Selección:

Selección manual de racimos en viñedo

Transporte:

Cajas de 18 kg.

Fecha de Vendimia:

12 de octubre de 2015

Fecha de Embotellado:

Julio de 2017



MERCURE 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 22-28°C

Fermentación Maloláctica:

Completa

Filtración:

Tangencial (no química)

RECOMENDACIÓN

Maridaje:

Asados, caza y carnes asadas

Temp. De consumo:

16 °C.

ANÁLISIS TÉCNICO

Grado alcohólico:

% vol.: 15

Ph:

3,55

Acidez total:

5,8 gr/l de ácidotartárico

Glicerol:

10,45 gr/l

Azúcares reductores:

0,55 gr/l

IPT:

111,2

SO2 Libre:

32mg/l

Acidez volátil:

0,67 gr/l de ácido acético