

FICHA TÉCNICA

MARCA

Chinchilla Roble

DENOMINACION

Sierras de Málaga

TIPO DE VINO

Tinto Seco

VARIEDADES

Tempranillo y Tintilla de Rota

EAN

8437009187005

SCC

12 Botellas: 8437009187128

CRIANZA

4 meses en roble francés

BOTELLAS**Producción:**

Limitada

Presentación:

Cajas de 12 botellas.

VIÑEDO**Municipio:**

Ronda

Sistema de cultivo:

Espaldera

Pluviometría:

525 L

Altitud:

810m

VENDIMIA**Vendimia:**

Manual Nocturna

Selección:

Selección manual de racimos en viñedo

Transporte:

Cajas de 18 kg.

Fecha de Vendimia:

26 agosto de 2022

Fecha de Embotellado:

Marzo de 2023



CHINCHILLA ROBLE 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 22-26°C

Fermentación Maloláctica:

Completa

Filtración:

Tangencial (no química)

RECOMENDACIÓN**Maridaje:**

Copeo, tapas, ibéricos, ensaladas...

Temp. De consumo:

16 °C.

ANÁLISIS TÉCNICO**Grado alcohólico:**

% vol.: 13

Ph:

3,621

Acidez total:

5 gr/l de ácido tartárico

Glicerol:

6,04 gr/l

Azúcares reductores:

0,18 gr/l

IPT:

58,84

SO2 Libre:

31mg/l

Acidez volátil:

0,62 gr/l de ácido acético