

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:

444,2 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 2023

Fecha de Embotellado:

Marzo de 2024



CHINCHILLA ROBLE 2023

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:

3,85

Acidez total:

5 gr/l de ácidotartárico

Glicerol:

7,3 gr/l

Azúcares reductores:

0,19 gr/l

IPT:

52,9

SO2 Libre:

21,1 mg/l

Acidez volátil:

0,29 gr/l de ácido acético