

## FICHA TECNICA

### MARCA

Seis + Seis Magnum

### DENOMINACION

Sierras de Málaga

### TIPO DE VINO

Tinto Seco

### VARIETADES

Tempranillo y Syrah

### EAN

8437009187197

### SCC

12 Botellas: 8437009187203

### CRIANZA

9 meses en roble francés

### BOTELLAS

#### Producción:

Limitada

#### Presentación:

Cajas de 6 botellas de 1,5L

### VIÑEDO

#### Municipio:

Ronda

#### Sistema de cultivo:

Espaldera

#### Pluviometría:

532 L

#### Altitud:

850m

### VENDIMIA

#### Vendimia:

Manual Nocturna

#### Selección:

Selección manual de racimos en viñedo

#### Transporte:

Cajas de 18 kg.

#### Fecha de Vendimia:

03 de Septiembre de 2016

#### Fecha de Embotellado:

Diciembre de 2017



## SEIS+SEIS MAGNUM 2016

### 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:

Pastas, Arroces y carnes asadas

#### Temp. De consumo:

16 °C.

### ANÁLISIS TÉCNICO

#### Grado alcohólico:

% vol.: 13,5

#### Ph:

3,57

#### Acidez total:

5,55 gr/l de ácido tartárico

#### Glicerol:

9,11 gr/l

#### Azúcares reductores:

0,29 gr/l

#### IPT:

76,673

#### SO2 Libre:

32mg/l

#### Acidez volátil:

0,45 gr/l de ácido acético