BODEGA DOÑA FELISA

FICHA TECNICA

SEIS+SEIS 2017

MARCA
Seis + Seis
DENOMINACION
Sierras de Málaga
TIPO DE VINO
Tinto Seco
VARIEDADES
Tempranillo y Syrah
EAN
8437009187012
SCC
12 Botellas: 8437009187111
CRIANZA
9 meses en roble francés
BOTELLAS
Producción:
Limitada
Presentación:
Cajas de 12 botellas.
VIÑEDO
Municipio:
Ronda
Sistema de cultivo:
Espaldera
Pluviometría:
501 L
Altitud:
850m

VENDIMIA
Vendimia:
Manual Nocturna
Selección:
Selección manual de racimos en viñedo
Transporte:
Cajas de 18 kg.
Fecha de Vendimia:
26 de Agosto de 2017
Fecha de Embotellado:
Agosto de 2018

VINIFICACIÓN
Selección:
Segunda selección manual en mesa.
Maceración:
24 horas en cámara a 8ºC
Elaboración:
Maceración en frio
Fermentación Alcohólica:
Temperatura controlada Entre 22-26ºC
Fermentación Maloláctica:
Completa
Filtración:
Tangencial (no química)

RECOMENDACIÓN
Maridaje:
Pastas, Arroces y carnes asadas
Temp. De consumo:
16 ºC.

ANALÍSIS TÉCNICO
Grado alcohólico:
% vol.: 13
Ph:
3,67
Acidez total:
5,13 gr/l de ácido tartárico
Glicerol:
8,45 gr/l
Azúcares reductores:
0,19 gr/l
IPT:
69,673
SO2 Libre:
32mg/l
Acidez volátil:
0,47 gr/l de ácido acético

www.bodegadonafelisa.com