

FICHA TECNICA

MARCA

Seis + Seis

DENOMINACION

Sierras de Málaga

TIPO DE VINO

Tinto Seco

VARIETADES

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:

498 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 2018

Fecha de Embotellado:

Junio de 2019



SEIS+SEIS 2018

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.: 12,95

Ph:

3,63

Acidez total:

5,13 gr/l de ácido tartárico

Glicerol:

8,45 gr/l

Azúcares reductores:

0,39 gr/l

IPT:

69,673

SO2 Libre:

25mg/l

Acidez volátil:

0,57 gr/l de ácido acético