

FICHA TECNICA

MARCA

Seis + Seis Magnum

DENOMINACION

Sierras de Málaga

TIPO DE VINO

Tinto Seco

VARIEDADES

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 2018

Fecha de Embotellado:

Diciembre de 2019



SEIS+SEIS MAGNUM 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, Arroz 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 ácidotartárico

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