****

**FICHA**

**TECNICA**

**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:**

498 L

**Altitud:**

850m

**VENDIMIA**

**Vendimia:**

Manual Nocturna

**Selección:**

Selección manual de

racimos en viñedo

**Transporte:**

Cajas de 18 kg.

**Fecha de Vendimia:**

Septiembre de 2020

**Fecha de Embotellado:**

Septiembre 2022

**SEIS+SEIS**

**2019**

**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.: 14

**Ph:**

 3,7

**Acidez total:**

5,1 gr/l de ácidotartárico

**Glicerol:**

7,25 gr/l

 **Azúcares reductores:**

 0,39 gr/l

**IPT:**

69,6

**SO2 Libre:**

25mg/l

**Acidez volátil:**

 0,57 gr/l de ácido acético