

VINO TINTO JOVEN  
CASTILLO DE MONJES  
D.O. RIBERA DEL DUERO  
BOTELLA VIVA 75 CL MUSGO

FICHA TÉCNICA  
CÓDIGO VTCJV  
REV 26/5/2020

## FICHA TÉCNICA



### - Composición Varietal:

100 % uvas tintas variedad tinto fino (Tempranillo). Viñedos entre 10 Y 20 años. Plantaciones en pequeñas parcelas de secano, junto al rio Duero en laderas y orientación sur, suelos pobres, de arenas y cantos rodados con fondo arcilloso y calcáreo.

. Producción 4.000- 6000 Kg/ Ha  
Máximo

### - Datos Analíticos del vino.

Grado alcohólico 13.80 %  
Vol. Azúcar residual 1.8 g/l. Acidez total: 4.80 g/l. th<sub>2</sub>.  
3.15g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, Ph:3.75.

### -Proceso de Elaboración:

Depósitos pequeños (15.000 L) con sistema automático de control de T°.

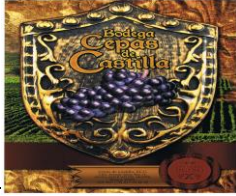
Maceración pre fermentativa fría (15°C) durante al menos 48 horas.

Fermentación alcohólica a T controlada entre 25-28 °C con remontes y bazuqueos periódicos y control analítico diario de la evolución.

La maceración entre 10-12 días en total para conservar los aromas a frutas y evitar asperezas.

Fermentación maroláctica espontanea con bacterias autóctonas.

Clarificación, estabilización tartárica y filtración amicrobica previa al embotellado



VINO TINTO JOVEN  
CASTILLO DE MONJES  
D.O. RIBERA DEL DUERO  
BOTELLA VIVA 75 CL MUSGO

FICHA TÉCNICA  
CÓDIGO VTCJV  
REV 26/5/2020

## FICHA DE CATA



En vista color rojo cereza de capa media, con finos ribetes amarrotados.

Limpio y brillante. Nariz limpia, potente y persistente, donde destaca la finura de la fruta madura y bayas del bosque .

Contiene sulfitos

## FORMATOS Y PRESENTACIÓN

<b>PRODUCTO: VINO TINTO JOVEN</b>				<b>EAN</b>		
<b>FORMATO: BOTELLA ¾ LITRO</b>				8411916078892		
<b>UNIDAD</b>						
CAPACIDAD	P. BRUTO	P. NETO (g)	P.	ALTO	LARGO	ANCHO
750	1110	750		28.5		7
<b>CAJA</b>						
UNIDADES	PESO			ALTO	LARGO	ANCHO
6	6.9			29.1	15.5	23.5
<b>PALET</b>						
Nº CAJAS	PESO	CAJAS/CAPA	CAPAS/PALET	ALTO	LARGO	ANCHO
100	715	25	4	135	120	80