

VINO TINTO RESERVA  
CASTILLO DE MONJES  
D.O. RIBERA DEL DUERO  
BOTELLA NOVA 75 CL MUSGO

FICHA TÉCNICA  
CÓDIGO VTMRV  
REV 26/5/2020

## FICHA TÉCNICA



### - Composición Varietal:

100 % uvas tintas variedad tinto fino (Tempranillo). Viñedos entre 60 y 80 años. Plantaciones en pequeñas parcelas de secano, junto al río Duero en laderas y orientación sur, suelos pobres, de arenas y cantos rodados con fondo arcilloso y calcáreo. Producción 3.000-5000 Kg/ Ha Máximo Vendimia seleccionada, y tras su llegada a bodega nuevamente seleccionada destinado únicamente las mejores partidas para la elaboración

### - Datos Analíticos del vino.

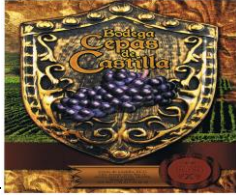
Grado alcohólico 13.80 % Vol. Azúcar residual 1.2 g/l. Acidez total: 4.80 g/l.  $\text{th}_2$ , 3.70g/l  $\text{H}_2\text{SO}_4$ , Ph:3.72.

### -Proceso de Elaboración:

Maceración prefermentativa fría (15°C) durante al menos 48 horas. Fermentación alcohólica a T controlada entre 28-30°C con remonte s y bazuques periódicos y control analítico diario de la evolución.

La maceración es mas larga entre y 25 días en total , y el descube se determina por cata cuando hemos extraído todos los compuestos fenólicos maduros que hay en los hollejos

Fermentación maroláctica espontanea con bacterias autóctonas



**VINO TINTO RESERVA  
CASTILLO DE MONJES  
D.O. RIBERA DEL DUERO  
BOTELLA NOVA 75 CL MUSGO**

**FICHA TÉCNICA  
CÓDIGO VTCMRV  
REV 26/5/2020**

Trasiegos y decantación por gravedad para eliminar lías antes de pasar a barrica.

#### **-Envejecimiento en barrica:**

Entre 18 meses en barricas nuevas (25%), de segundo año (25%) Y (50%) de tercer año. Las barricas son 50% francesas y 50% americano de grano fino. Trasiego cada 4 meses con rellenos y correcciones según análisis mensuales. Al finalizar el tiempo de crianza en barrica el vino pasa a depósito 3-4 meses donde se asienta, homogeniza y estabiliza perfectamente.

Previo al embotellado filtra suavemente. Posterior al embotellado permanece reposando un mínimo de 18 meses antes de salir al mercado.



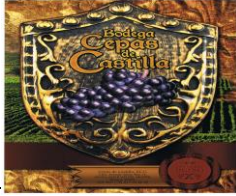
### **FICHA DE CATA**

En vista color rojo cereza fuerte, con finos ribetes iodados en capa fina. Limpio y brillante. Nariz intensa y muy equilibrada, elegante. Atractivas notas de frutas rojas y negras en compota. Puntas de maderas finas, recuerdos de toffee y café. En boca es vivo y sabroso, taninos vigorosos bien integrados. Notas golosas de fruta concentrada, acompañada de chocolate, regaliz y cacao. Final aterciopelado, balsámico y persistente.

#### **-Consumo**

Se recomienda una temperatura de servicio de 18° C y decantar la botella o abrirla un rato antes de consumirla.

Contiene sulfitos



VINO TINTO RESERVA  
CASTILLO DE MONJES  
D.O. RIBERA DEL DUERO  
BOTELLA NOVA 75 CL MUSGO

FICHA TÉCNICA  
CÓDIGO VTCMRV  
REV 26/5/2020

## FORMATOS Y PRESENTACIÓN

<b>PRODUCTO:</b> VINO TINTO RESERVA				<b>EAN</b>		
<b>FORMATO:</b> BOTELLA ¾ LITRO				8411916078564		
<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			29.5	15.5	23.5
<b>PALET</b>						
Nº CAJAS	PESO	CAJAS/CAPA	CAPAS/PALET	ALTO	LARGO	ANCHO
100	740	25	4	135	120	80