

VINO TINTO CRIANZA  
CASTILLALTA  
D.O. RIBERA DEL DUERO  
BOTELLA NOVA 75 CL MUSGO

FICHA TÉCNICA  
CÓDIGO VTCCA  
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 a mano 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: 4.85 g/l.  $\text{th}_2$ , 3.20g/l  $\text{H}_2\text{SO}_4$ , Ph:3.72.

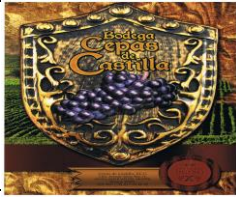
### -Proceso de Elaboración:

Depósitos pequeños de 15000 l con sistema automático de control de temperatura. Maceración pre-fermentativa fría a 15°C durante al menos 48 horas.

Fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 28 Y 30 ° C con remonte y bazuqueos periódicos y control de analítico diario de la evolución.

Maceración entre 18 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.

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



**VINO TINTO CRIANZA  
CASTILLALTA  
D.O. RIBERA DEL DUERO  
BOTELLA NOVA 75 CL MUSGO**

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

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

Entre 12 y 24 meses en barricas nuevas (33%), de segundo año (33%) y tercer año (33%).

Las barricas son 25% francesas, 25% centroeuropeas 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 3-4 meses antes de salir al mercado.

### **FICHA DE CATA**

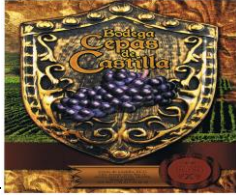


En vista color rojo cereza fuerte, limpio y brillante con finos tonos caoba.

En nariz es intenso con aromas especiado a vainilla, con tonos de cacao, torrefactos y hoja de tabaco. Aparece ligeramente fruta madura, suavemente balsámico.

En boca es suave y aterciopelado, acompañado de un desarrollo equilibrado de cuerpo y estructura elegantes, con gusto fino y sutil muy persistente y agradable en la boca. Elegante retronasal.

Tanino vigoroso bien integrado. Notas golosas de fruta concentrada, acompañada de chocolate, regaliz y cacao. Final aterciopelado, balsámico y persistente



VINO TINTO CRIANZA  
CASTILLALTA  
D.O. RIBERA DEL DUERO  
BOTELLA NOVA 75 CL MUSGO

FICHA TÉCNICA  
CÓDIGO VTCCA  
REV 26/5/2020

### -Consumo

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

Contiene sulfitos

## FORMATOS Y PRESENTACIÓN

<b>PRODUCTO: VINO TINTO CRIANZA</b>						
<b>FORMATO: BOTELLA ¾ LITRO</b>						
<b>EAN</b>	8411916078908					
<b>DUM</b>	28411916078902					
<b>UNIDAD</b>						
<b>CAPACIDAD</b>	<b>P. BRUTO</b>	<b>P. NETO (g)</b>	<b>P.</b>	<b>ALTO</b>	<b>LARGO</b>	<b>ANCHO</b>
750	1110	750		28,5		7
<b>CAJA</b>						
<b>UNIDADES</b>	<b>PESO</b>			<b>ALTO</b>	<b>LARGO</b>	<b>ANCHO</b>
6	6,9			29,1	15,5	23,5
<b>PALET</b>						
<b>Nº CAJAS</b>	<b>PESO</b>	<b>CAJAS/CAPA</b>	<b>CAPAS/PALET</b>	<b>ALTO</b>	<b>LARGO</b>	<b>ANCHO</b>
100	715	25	4	135	120	80