

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

FICHA TÉCNICA  
CÓDIGO VTGRM  
REV 26/5/2020

## FICHA TÉCNICA.

### - Composición Varietal:

100 % uvas tintas variedad tinto fino (Tempranillo). Viñedos jóvenes. Plantaciones, junto al río Duero en laderas y orientación sur, suelos pobres, de arenas y cantos rodados con fondo arcilloso y calcáreo. Producción 5000-7000 Kg/ Ha Máximo

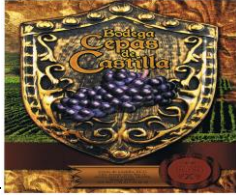
### - Datos Analíticos del vino .

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 durante al menos 48 horas. Fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 28 Y 30 ° C 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 espontánea con bacterias autóctonas. Trasiegos y decantación por gravedad para eliminar las lías antes de pasar a barrica.





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

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

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

12 meses en barricas de segundo año (50%)y tercer año (50%). 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 deposito 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**

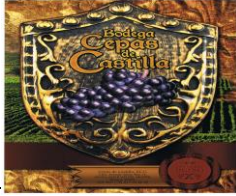


En vista color rojo cereza fuerte, limpio y brillante con finos tonos caoba. En nariz es intenso con aromas especiados a vainilla, con tonos de cacao, torrefactos y hoja de tabaco. Aparece ligeramente fruta madura , suavemente balsámico. En boca es suave y aterciopelado, acompañado de un desarrollo equilibrado de cuerpo y estructura elegantes , con un gusto fino y sutil, muy persistente y agradable en boca . Elegante retronasal, tanino vigoroso bien integrado . 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 consumirla.

Contiene sulfitos



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

FICHA TÉCNICA  
CÓDIGO VTCRM  
REV 26/5/2020

## FORMATOS Y PRESENTACIÓN

<b>PRODUCTO:</b> VINO TINTO CRIANZA				<b>EAN</b>		
<b>FORMATO:</b> BOTELLA ¾ LITRO				8411916078557		
<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