

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

FICHA TÉCNICA
CÓDIGO VTGRM
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 río Duero en laderas y orientación sur, suelos pobres, de arenas y cantos rodados con fondo arcilloso y calcáreo. Producción 4.000-5000 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 13.40 % Vol. Azúcar residual 1.5 g/l. Acidez total: 4.95 g/l. th_2 , ,3.25 g/l H_2SO_4 , Ph:3.70.

-Proceso de Elaboración:

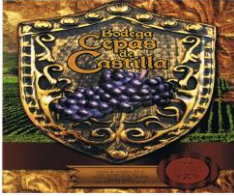
Depósitos pequeños de 15000 l con sistema automático de control de temperatura.

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, para conservar los aromas y evitar, fermentación maroláctica espontanea con bacterias autóctonas.

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





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

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

-Envejecimiento en barrica:

Barricas seminuevas (de segundo y tercer año) que respetan los aromas afrutado ,50 % francesas, 50 % americano para incrementar su complejidad. Clarificación proteica para estabilizar el color. Estabilización tartárica por frío y filtración amicróbica previa al embotellado

FICHA DE CATA

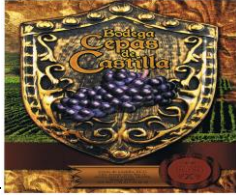


Vestido de rojo cereza de capa alta, con finos ribetes violáceos en capa fina, limpio y brillante. Nariz intensa y compleja, con aromas afrutados, de bayas silvestres muy maduras, perfectamente ensamblados, con un fondo especiado, de vainilla , coco, toffee .

En boca sorprende por mantener la frescura y frutalidad inicial de un tinto joven, pero con la madurez y seriedad de los vinos envejecidos en barrica. El final es suave y persistente.

-Consumo

Se recomienda una temperatura de servicio de 16- 18° C.
Contiene sulfitos



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

FICHA TÉCNICA
CÓDIGO VTGRM
REV 26/5/2020

FORMATOS Y PRESENTACIÓN

PRODUCTO: VINO TINTO ROBLE				EAN		
FORMATO: BOTELLA ¾ LITRO				841191608091		
UNIDAD						
CAPACIDAD	P. BRUTO	P. NETO (g)	P.	ALTO	LARGO	ANCHO
750	1110	750		28,5		7
CAJA						
UNIDADES	PESO			ALTO	LARGO	ANCHO
6	6,9			29,1	15,5	23,5
PALET						
Nº CAJAS	PESO	CAJAS/CAPA	CAPAS/PALET	ALTO	LARGO	ANCHO
100	715	25	4	135	120	80