



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. th_2 , ,3.20g/l H_2SO_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.



VINO TINTO CRIANZA
CASTILLALTA
D.O. RIBERA DEL DUERO

BOTELLA NOVA 75 CL MUSGO

FICHA TÉCNICA
CÓDIGO VTCCA
REV 26/5/2020

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.

-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.



VINO TINTO CRIANZA
CASTILLALTA
D.O. RIBERA DEL DUERO

BOTELLA NOVA 75 CL MUSGO

FICHA TÉCNICA
CÓDIGO VTCCA
REV 26/5/2020

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

-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

PRODUCTO: VINO TINTO CRIANZA						
FORMATO: BOTELLA ¾ LITRO						
EAN	8411916078908					
DUM	28411916078902					
UNIDAD						
CAPACIDAD	P. BRUTO	P. NETO (g)	P.	ALTO	LARGO	ANCHO
750	1110	750		28,5		7
CAJA						
UNIDADES	PESO			ALTO	LARGO	ANCHO
6	7,5			30,5	15,5	23,5
PALET						
Nº CAJAS	PESO	CAJAS/CAPA	CAPAS/PALET	ALTO	LARGO	ANCHO
125	950	25	5	160	120	80