



VINO TINTO CRIANZA
CASTILLO DE MONJES
D.O. RIBERA DEL DUERO

BOTELLA NOVA 75 CL MUSGO

FICHA TÉCNICA
CÓDIGO VTCRM
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. th_2 ,3.20g/l H_2SO_4 , Ph:3.72

-Proceso de Elaboración:



VINO TINTO CRIANZA
CASTILLO DE MONJES
D.O. RIBERA DEL DUERO

BOTELLA NOVA 75 CL MUSGO

FICHA TÉCNICA
CÓDIGO VTCRM
REV 26/5/2020

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 espontanea con bacterias autóctonas. Trasiegos y decantación por gravedad para eliminar las lías antes de pasar a barrica.



-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



VINO TINTO CRIANZA
CASTILLO DE MONJES
D.O. RIBERA DEL DUERO

BOTELLA NOVA 75 CL MUSGO

FICHA TÉCNICA
CÓDIGO VTCRM
REV 26/5/2020

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

FORMATOS Y PRESENTACIÓN

PRODUCTO: VINO TINTO CRIANZA				EAN		
FORMATO: BOTELLA ¾ LITRO				8411916078557		
				DUM		
				2841916078551		
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



VINO TINTO CRIANZA
CASTILLO DE MONJES
D.O. RIBERA DEL DUERO

BOTELLA NOVA 75 CL MUSGO

FICHA TÉCNICA
CÓDIGO VTCRM
REV 26/5/2020