



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

FICHA TÉCNICA
CÓDIGO VTCJV
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 rio Duero en laderas y orientación sur, suelos pobres, de arenas y cantos rodados con fondo arcilloso y calcáreo.

. Producción 4.000- 6000 Kg/ Ha Máximo

- Datos Analíticos del vino.

Grado alcohólico 13.80 % Vol. Azúcar residual 1.8 g/l. Acidez total: 4.80 g/l. th₂, 3.15g/l H₂SO₄, Ph:3.75.

-Proceso de Elaboración:

Depósitos pequeños (15.000 L) con sistema automático de control de Tº.



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

FICHA TÉCNICA
CÓDIGO VTCJV
REV 26/5/2020

Maceración pre fermentativa fría (15°C)
durante al menos 48 horas.

Fermentación alcohólica a T controlada entre 25-
28 °C con remontes y bazuqueos periódicos y
control analítico diario de la evolución.



La maceración entre 10-12 días en total para conservar los aromas a
frutas y evitar asperezas.

Fermentación maroláctica espontánea con bacterias autóctonas.

Clarificación, estabilización tartárica y filtración amicrobica previa al
embotellado

FICHA DE CATA

En vista color rojo cereza de capa media, con finos ribetes amarrotados.

Limpio y brillante. Nariz limpia, potente y persistente, donde destaca la finura
de la fruta madura y bayas del bosque .

Contiene sulfitos



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

FICHA TÉCNICA
 CÓDIGO VTCJV
 REV 26/5/2020

FORMATOS Y PRESENTACIÓN

PRODUCTO: VINO TINTO JOVEN				EAN		
FORMATO: BOTELLA ¾ LITRO				8411916078892		
				DUM		
				28411916078995		
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