



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

FICHA TÉCNICA
CÓDIGO VTCMRV
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 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: 4.80 g/l. th₂, 3.70g/l H₂SO₄, Ph:3.72.



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

FICHA TÉCNICA
CÓDIGO VTCMRV
REV 26/5/2020

-Proceso de Elaboración:

Maceración prefermentativa fría (15°C) durante al menos 48 horas. Fermentación alcohólica a T controlada entre 28-30°C con remonte s y bazuqueos periódicos y control analítico diario de la evolución.

La maceración es mas larga entre 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 lías antes de pasar a barrica.



-Envejecimiento en barrica:

Entre 18 meses en barricas nuevas (25%), de segundo año (25%) Y (50%) de tercer año La barricas son 50% francesas 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 18 meses antes de salir al mercado.

FICHA DE CATA



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

FICHA TÉCNICA
 CÓDIGO VTCMRV
 REV 26/5/2020

En vista color rojo cereza fuerte, con finos ribetes iodados en capa fina. Limpio y brillante. Nariz intensa y muy equilibrada, elegante. Atractivas notas de frutas rojas y negras en compota. Puntas de maderas finas, recuerdos de toffee y café. En boca es vivo y sabroso, taninos vigorosos bien integrados. 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 RESERVA				EAN		
FORMATO: BOTELLA ¾ LITRO				8411916078564		
				DUM		
				28411916078568		
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