



# Vino blanco joven

## Ficha técnica

**Denominación:** vino blanco joven.

**Ingredientes:** tempranillo.

**Marca Comercial:** Flavours and Colours of Biodiversity.

**Fórmula cuantitativa:** 100% tempranillo.

**Origen de la materia prima:** Rioja.

**A la vista:** Vino de color amarillo pálido con irisaciones verdosas de juventud. Aspecto limpio, brillante y cristalino. Muestra burbujas de carbónico en la superficie del vino procedentes de la fermentación. Buena lagrima glicérica.

**En nariz:** aroma fresco y fragante, muy agradable. Nariz de intensidad aromática media. Predominio de notas florales (flores blancas) y frutales, tanto fruta blanca: membrillo, pera de san juan, etc... como frutas tropicales: maracuyá, piña, etc... Destacando por su complejo aroma, sutil y delicado.

**En boca:** Muy agradable. Entrada en boca dulce, envolvente, amplia, con toques golosos. La fruta aparece comedita, justa. Es suave y con una acidez equilibrada y juventud. Post-gusto agradable y fino. Vino joven redondo y equilibrado en boca, que te invita a su consumo.

**Maridaje:** muestra gran aptitud para acompañar diferentes platos. Es un perfecto acompañante de quesos jóvenes y semicurados, aceitunas, tapas de ahumados, carpaccios, ensaladas frescas, setas y sopas frías. Especialmente indicado con pescado, arroces y mariscos en general. Es una adecuada elección para las alcachofas y los espárragos.

Al tratarse de un vino blanco con cuerpo puede acompañar a carnes.

## Características

físico-químicas, contaminantes, organolépticas y microbiológicas

	Valor:	Tolerancia:
<b>FÍSICO-QUÍMICAS</b>		
Acidez volátil	0,24 g de ácido acético/l	±0,07
Azúcares reductores	1,1 g/l	±0,5
Grado alcohólico adquirido	12,14 % v/v	±0,15
Grado alcohólico total	12,14 % v/v	
Extracto seco	19 g/l	±1
Masa volúmica	0,9897 g/ml	±0,0003
Sulfuroso total	93 mg/l	±11
Acidez total	5,8 g de ácido tartárico/l	±0,4
Metanol	72 mg/l	±6
Ácido cítrico	0,24 g/l	±0,07
pH	3,28 upH	±0,05
Ácido L-Málico	2,22 g/l	±0,22
Ácido láctico*	0,08 g/l	
Sulfuroso libre	18 mg/l	±4
<b>CONTAMINANTES</b>		
Ocratoxina-a	No se detecta µg/l	
Plomo	<5 µg/l	
<b>MICROBIOLÓGICAS</b>		
Mohos*	<1,0 UFC/100 ml	
Levaduras*	>1,5x10 <sup>2</sup> UFC/100 ml	

## + Características

**OGMs:** NO OGMs.

**Vida útil:** se recomienda consumir antes del año.

**Lotado:** "L DDD, dónde: L: Lote DDD: Día juliano de embotellado".

**Fecha de consumo preferente:** no aplica.

**Alérgenos:** sulfuroso "Contiene sulfitos".

**Características de elaboración y envejecimiento:** vino joven sin envejecimiento.

## Botella y cápsula

**Tipo de botella:** Borgoña 75 cl.

**Capacidad y nivel de llenado:** 750 cc. ±10 cc.

**Altura:** 296 mm. ±1,8 mm.

**Diámetro:** 83,9 mm. ±1,5 mm.

**Color:** negro.

**Peso vacío:** 445 g.

**Peso llena:** 1,2 Kg.

**Tapón:** tipo extra, longitud ± 0,5 mm. y diámetro 24 mm. ± 0,4 mm.

**Cápsula:** compuesto.

## Envasado almacenamiento y distribución

**Elaborado y envasado por:** Viñedos Ruiz Jiménez, S.L. para Flavours and Colours of Biodiversity.

**Condiciones de almacenamiento/distribución:** no requiere de condiciones especiales de almacenamiento y distribución, pero se recomienda no superar los 25°C.

**Presentación:** cajas de 6.

