



Vino rosado joven

Ficha técnica

Denominación: vino rosado joven.

Ingredientes: garnacha.

Marca Comercial: Flavours and Colours of Biodiversity.

Fórmula cuantitativa: 100% garnacha.

Origen de la materia prima: Rioja.

A la vista: su carta de presentación es un color rosa salmón con algún reflejo de intensidad frambuesa, limpio y muy brillante.

En nariz: limpio y franco. Despliega agradables y sutiles aromas afrutados. Predominando los aromas a cerezas y fresas maduras, también hay notas de frutas tropicales: maracuyá, cassis, piña y cítricos: pomelo, todo sobre un denso aroma a dulce de caramelo.

En boca: muy agradable. Su entrada en boca es amplia y de paso suave y dulce, con toques golosos. La fruta aparece comedita, justa. Es suave y con una acidez equilibrada que le da alegría y juventud. Post-gusto, agradable y fino. Vino joven redondo y equilibrado en boca, que te invita a su consumo.

Maridaje: suele mostrar gran aptitud para acompañar diferentes platos. Es un perfecto aperitivo, por su frescura con: 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.

Características

físico-químicas, contaminantes, organolépticas y microbiológicas

| | Valor: | Tolerancia: |
|----------------------------|----------------------------|-------------|
| FÍSICO-QUÍMICAS | | |
| Acidez volátil | 0,28 g de ácido acético/l | ±0,07 |
| Azúcares reductores | 1,2 g/l | ±0,5 |
| Grado alcohólico adquirido | 13,25 % v/v | ±0,15 |
| Grado alcohólico total | 13,25 % v/v | |
| Extracto seco | 20 g/l | ±1 |
| Masa volúmica | 0,9886 g/ml | ±0,0003 |
| Sulfuroso total | 77 mg/l | ±11 |
| Acidez total | 5,1 g de ácido tartárico/l | ±0,4 |
| Metanol | 57 mg/l | ±6 |
| Ácido cítrico | 0,29 g/l | ±0,07 |
| pH | 3,36 upH | ±0,05 |
| Ácido L-Málico | 1,30 g/l | ±0,22 |
| Ácido láctico* | 0,21 g/l | |
| Sulfuroso libre | 23 mg/l | ±4 |
| CONTAMINANTES | | |
| Ocratoxina-a | No se detecta µg/l | |
| Plomo | <5 µg/l | |
| MICROBIOLÓGICAS | | |
| Mohos* | <1,0 UFC/100 ml | |
| Levaduras* | <1,0 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: 295 mm. ±1,8 mm.

Diámetro: 80,3 mm. ±1,5 mm.

Color: transparente.

Peso vacío: 395 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.

