



Vino tinto crianza

Ficha técnica

Denominación: vino tinto crianza.

Ingredientes: tempranillo.

Marca Comercial: Flavours and Colours of Biodiversity.

Fórmula cuantitativa: 100% tempranillo.

Origen de la materia prima: Rioja.

A la vista: color: rojo guinda; con ribetes rubí. Intensidad colorante: alta, limpio, brillante. Cuando se agita la copa se ve como tiene una abundante lágrima glicérica.

En nariz: limpio, con notas de frutos rojos y negros, fruta madura, compotada, vainilla, especias, pimienta negra recién molida, hinojo, torrefactos. Con un perfecto ensamblaje entre la fruta y la madera. En primer lugar aparecen las notas de fruta para dar paso a las notas de la barrica: torrefactos, tostados, vainilla. Con una elegante crianza en barrica.

En boca: vino robusto y pleno en boca. De equilibrada acidez. Posee taninos redondos, envolventes, sedosos, que junto a las notas de ahumados, frutos secos, vainilla, canela, nos dan un paso de boca largo y prolongado. Muy agradable.

Maridaje: se trata de un vino muy equilibrado y redondo, sin perder la juventud y los aromas primarios de la variedad. Las carnes de caza o fuertes, son ideales para realizar un maridaje con este vino. Muy adecuado para acompañar con pescado azul, carnes rojas, diversos tipos de quesos, aperitivos, etc...

Características físico-químicas, contaminantes, organolépticas y microbiológicas

| | Valor: | Tolerancia: |
|----------------------------|----------------------------|-------------|
| FÍSICO-QUÍMICAS | | |
| Acidez volátil | 0.72 g de ácido acético/l | ±0.10 |
| Azúcares reductores | 1.2 g/l | ±0.5 |
| Grado alcohólico adquirido | 13.67 % v/v | ±0.15 |
| Grado alcohólico total | 13.67 % v/v | |
| Extracto seco | 30 g/l | ±1 |
| Masa volúmica | 0.9919 g/ml | ±0.0003 |
| Sulfuroso total | 70 mg/l | ±11 |
| Acidez total | 5.5 g de ácido tartárico/l | ±0.4 |
| Metanol | 172 mg/l | ±16 |
| Ácido cítrico | 0.10 g/l | ±0.07 |
| pH | 3.68 upH | ±0.05 |
| Ácido L-Málico | <0.10 g/l | |
| Ácido láctico* | 1.49 g/l | |
| Sulfuroso libre | 27 mg/l | ±6 |
| 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: 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.

