



Vino tinto joven

Ficha técnica

Denominación: vino tinto joven.

Ingredientes: tempranillo.

Marca Comercial: Flavours and Colours of Biodiversity.

Fórmula cuantitativa: 100% tempranillo.

Origen de la materia prima: Rioja.

A la vista: color rojo picota intenso, bien cubierto, con irisaciones violáceas y ribete morado. Aspecto limpio y brillante. Al agitarlo despliega en la copa una abundante lágrima alcohólica y glicérica.

En nariz: muestra una gran intensidad y limpieza aromática. Muy afrutado. Inicio balsámico que memora a bosques de laurisilva; para dar paso a los frutos rojos: fresa, frambuesa y mora maduras, que, en conjunto, dotan a este vino de un toque goloso y dulzón muy agradable. Sobre un buen fondo de regaliz, típico de la variedad tempranillo.

En boca: entrada suave y algo golosa en boca, aunque rápidamente despliega su vigor de juventud, con un tanino potente pero no agresivo. Carnoso, buena carga tánica, con una acidez bien equilibrada y compensada que da viveza y frescura al vino. Trago muy agradable y de buena persistencia, apareciendo muchos aromas de fruta golosa por vía retronasal.

Maridaje: vino joven bien elaborado y equilibrado. Es un magnífico acompañante para aperitivos, jamón serrano, quesos curados, quesos azules. Idoneo para acompañar diferentes platos: pescados, carnes rojas y blancas, asados, arroces, tortillas, setas. Especialmente oportuno para el acompañamiento de alimentos especiados.

Características físico-químicas, contaminantes, organolépticas y microbiológicas

	Valor:	Tolerancia:
FÍSICO-QUÍMICAS		
Acidez volátil	0,66 g de ácido acético/l	±0,10
Azúcares reductores	1,9 g/l	±0,5
Grado alcohólico adquirido	13,60 % v/v	±0,15
Grado alcohólico total	13,60 % v/v	
Extracto seco	29 g/l	±1
Masa volúmica	0,9917 g/ml	±0,0003
Sulfuroso total	47 mg/l	±8
Acidez total	5,4 g de ácido tartárico/l	±0,4
Metanol	173 mg/l	±16
Ácido cítrico	<0,1 g/l	
pH	3,71 upH	±0,05
Ácido L-Málico	<0,10 g/l	
Ácido láctico*	1,47 g/l	
Sulfuroso libre	16 mg/l	±4
CONTAMINANTES		
Ocratoxina-a	No se detecta µg/l	
Plomo	6,1 µg/l	±2
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.

