



Vino tinto reserva

Ficha técnica

Denominación: vino tinto reserva.

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 rojo picota con matices granates y leves tonos anaranjados en el ribete, muy bien conservado. De capa alta, bien cubierto, limpio y brillante. Muestra una lágrima abundante y muy glicérica al agitar la copa.

En nariz: encontramos un vino limpio y franco, de una gran intensidad aromática. Su aroma, de fruta roja y negra, frutas del bosque, moras... está perfectamente integrado con los ligeros toques tostados, ahumados, caramelo y especias, aportados por su crianza en barrica francesa.

En boca: vino muy equilibrado, potente y con buena acidez. Los taninos presentes, son dulces, envolventes y están perfectamente pulidos. Se trata de un vino muy redondo en boca, que se desliza con suavidad y sedosidad. Tras el trago deja un largo recuerdo, con buena persistencia, apareciendo por vía retronasal los aromas a fruta roja madura, especias y ligeros tostados.

Maridaje: se trata de un vino bien elaborado, equilibrado y con concentración, constituyendo una buena opción para acompañar a carnes rojas, caza de pluma y asados. Está recomendado para el consumo de carnes estofadas o condimentadas, ya que realza los sabores escondidos de la carne.

Características físico-químicas, contaminantes, organolépticas y microbiológicas

	Valor:	Tolerancia:
FÍSICO-QUÍMICAS		
Acidez volátil	0,60 g de ácido acético/l	±0,07
Azúcares reductores	2,1 g/l	±0,5
Grado alcohólico adquirido	13,99 % v/v	±0,15
Grado alcohólico total	13,99 % v/v	
Extracto seco	30 g/l	±1
Masa volúmica	0,9918 g/ml	±0,0003
Sulfuroso total	20 mg/l	±8
Acidez total	5,9 g de ácido tartárico/l	±0,4
Metanol	203 mg/l	±16
Ácido cítrico	0,14 g/l	±0,07
pH	3,58 upH	±0,05
Ácido L-Málico	<0,10 g/l	
Ácido láctico*	1,48 g/l	
Sulfuroso libre	8 mg/l	±3
CONTAMINANTES		
Ocratoxina-a	No se detecta µg/l	
Plomo	5,2 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.

