| | | |
|---|---|---|
| MONTECILLO<br>CASA FUNDADA EN FUENMAYOR | **FICHA DE CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO**<br><br>**MONTECILLO GRAN RESERVA 2019** | **FCP N:** 3<br>**REVISIÓN :** 12<br>**FECHA : 04-03-2023** |

| Elaborado por: | Revisado por: | Aprobado por: |
|---|---|---|
| *TAMARA SÁENZ* | *MERCEDES GARCÍA* | *MERCEDES GARCÍA* |

DEFINICIÓN : Vino tinto D.O Ca Rioja

TIPO DE VINO : Tinto Gran Reserva

SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO: Crianza en barrica y botella

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO: Mínimo 30 meses en barrica y cuatro años de botella

VARIEDAD DE UVA: Tempranillo / Graciano

PROCEDENCIA DE LA UVA: Rioja

PARÁMETROS ANALÍTICOS ESTÁNDARES :

| | |
|---|---|
| GRADO ALCOHÓLICO : | 14.08 ±0.15 |
| MASA VOLÚMICA 201 C (g/ml) | 0.9912 ± 0.0003 |
| pH : | 3.68 ± 0.05 |
| ACIDEZ TOTAL (g/L) : | 5.5 ± 0.4 |
| ACIDEZ VOLATIL (g/L) : | 0.72 ± 0.10 |
| D-GLUCOSA+ D-FRUCTOSA (g/L) : | 0.44 |
| EXTRACTO SECO (g/L) : | 28.9 ± 0.8 |

ALERGENOS: CONTIENE SULFITOS < 55 mg/l

RECOMENDACIÓN: NO CONVENIENTE SU CONSUMO PARA < 18 AÑOS, EMBARAZADAS Y ALÉRGICOS A SULFITOS

CADUCIDAD: PRODUCTO NO PERECEDERO.

OPTIMAS CONDICIONES A LO LARGO DE AÑOS

VALORES NUTRICIONALES: (100 ml: 356 KJ /85 kcal)

OTROS:

| | |
|---|---|
| OCRATOXINA-A (µg/l): | N.D. L.D: 0.1 |
| METANOL (mg/) | 205 ± 16 |
| ÁCIDO CÍTRICO (g/L): | <0.10 |

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES :

Fase visual: Llamativo color rojo cereza con mucha densidad, limpio y brillante.

Fase olfativa: Notas terciarias, maderas, caoba, sándalo, especias y fondo de fruta compotada.

Fase gustativa: Tanino pulido y acidez viva que acompaña a la fruta y madera en su recorrido.