MONTECILLO CASA FUNDADA EN FUENMAYOR	**FICHA DE CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO** **MONTECILLO RESERVA 2021**	**FCP N: 2** **REVISIÓN : 15** **FECHA 04-03-2025**

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
TAMARA SÁENZ	*MERCEDES GARCÍA*	*MERCEDES GARCIA*

DEFINICIÓN: Vino tinto D.O Ca. Rioja

TIPO DE VINO : Tinto de Reserva

SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO: Crianza en barrica y botella

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO: Barrica mínimo 2 años. Botella mínimo 18 meses

VARIEDAD DE UVA: Tempranillo / Mazuelo

PROCEDENCIA DE LA UVA: Rioja

PARÁMETROS ANALÍTICOS ESTÁNDARES :

GRADO ALCOHÓLICO :	13.62 ±0.15
MASA VOLÚMICA 201 C (g/ml)	0.9915 ±0.0003
pH :	3.60 ±0.05
ACIDEZ TOTAL (g/L) :	5.4 ±0.4
ACIDEZ VOLATIL (g/L) :	0.62 ± 0.07
GLUCOSA+FRUCTOSA (g/L) :	0.39
EXTRACTO SECO (g/L) :	28.4 ± 0.8

ALERGENOS: CONTIENE SULFITOS < 62 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: 346 KJ /82 kcal)

OTROS:

OCRATOXINA-A (µg/l):	N.D. L.D: 0.1
METANOL (mg/)	183 ± 16
ÁCIDO CÍTRICO (g/L):	<0.10

CARACTERISTICAS SENSORIALES :

Fase visual: Elegante color rojo rubí con ribete aún vivo. Limpio y brillante.

Fase olfativa: Ligeras notas de vainilla y canela, fruta negra compotada.

Fase gustativa: Elegantes toques de crianza con largo sabor de boca. Vino con cuerpo, y tanino sedoso.