FICHA TECNICA DE PRODUCTO

13146 VINO CASTILLO AZA TINTO ROBLE VDF3 3/4X

Vino de la Denominacion de origen Ribera Duero

BODEGA DE ELABORACIÓN.
BODEGA VIÑA ARNAIZ, S.A.
Ctra. Nacional 122, Soria-Valladolid Km 281. 09316. Haza (Burgos)

DENOMINACION DE VENTA.
Vino Tinto Roble de la DOP Ribera de Duero

VINIFERAS
Tinta del País.

ELABORACION
Las uvas proceden de viñedos propios o de parcelas seleccionadas, propiedad de agricultores con los que se mantiene un estrecho contacto durante todo el año.
La vendimia es tardía, efectuándose hacia la segunda semana de octubre, con el fin de conseguir una alta concentración de polifenoles y un buen extracto. No obstante, con poda verde se regula la carga deseada a cada cepa. El objetivo se cumple con facilidad, ya que el rendimiento medio del viñedo de secano rara vez supera los 5.000 Kg/Ha.
La maceración es larga, de 25 a 30 días, con remontados suaves al abrigo el aire en su fase final. Una vez descubado y prensado ligeramente, se trasiega a barrica donde hará la fermentación maloláctica.

CRIANZA
La estancia en barrica se prolonga durante 90 días, alternando madera de roble de distintas procedencias. Como complemento, una permanencia en botella en la

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

13146 VINO CASTILLO AZA TINTO ROBLE VDF3 3/4X

propia bodega permite obtener una excepcional calidad de partida, que mantendrá su mejor expresión y se realzará durante los años siguientes.

CATA

De color cereza intenso, mantiene un tono vivo y fresco. Aúna con elegancia la tipicidad varietal, que se manifiesta con intensidad, y la diversidad de matices tánicos que le proporciona la madera nueva de roble. Amplio, con profunda carga de suaves taninos, persistente y muy conjuntado en su estructura.

ALERGENOS

Contiene sulfitos.

MARIDAJE

Este vino acompaña perfectamente con todo tipo de carnes y guisados bien condimentados.

Recomendamos descorchar este Ribera del Duero Roble con tiempo de antelación a su degustación o escanciarlo en un decantador para poder apreciar mejor todas sus virtudes y servirlo entre 16º y 18º C.

CONSERVACION Y TRANSPORTE

Mantener a temperatura 16-18ºC

ALÉRGENOS

Contiene sulfitos

LEGISLACIÓN APLICABLE:

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

13146 VINO CASTILLO AZA TINTO ROBLE VDF3 3/4X

Reglamento (CE) no 479/2008 del Consejo, de 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común de mercados del vino, por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1493/1999, (CE) no 1782/2003, (CE) no 1290/2005, (CE) no 3/2008 y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 2392/86 y (CE) no 1493/1999
ORDEN de 1 de diciembre de 1992 por la que se aprueba el reglamento de la denominación de origen Ribera del Duero y su consejo regulador.
ORDEN APA / 313/2002, de 31 de enero, que ratifica la modificación de los reglamentos de la denominación de origen 'Ribera del Duero' y su consejo regulador.
ORDEN APA / 312/2007, de 25 de enero, por la que se publica la orden AYG / 1633/2006, de 17 de octubre, del Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, que modifica el reglamento de la denominación de origen 'Ribera del Duero ' y su consejo regulador

CONTROL MICROBILOGICO.
Mohos y levaduras: 0ufc/100ml
Bacterias acidófilas: 0ufc/100ml

ANALISIS TIPO

PARAMETRO	VALOR
Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo)	0,85
Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)	135
Azúcares Totales (g/l)(Máximo)	4,0

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

13146 VINO CASTILLO AZA TINTO ROBLE VDF3 3/4X

Acidez Total (g/l ac. tartárico)	5,00
pH	3,60
Sulfuroso Libre (mg/l)	25
Grado Alcohol (% volumen)	14,00
Extracto Seco (gr/l)	30,2
Int. de Color (Absorbancia 420 + 520)	9,00