FICHA TECNICA DE PRODUCTO

4218 VINO MONTEQUINTO CRIANZA RIOJA OPT3/4X6

Vino de la Denominacion de origen Rioja

Denominación de venta. Descripción del producto.
Vino tinto DO Rioja

Ingredientes
uvas, estabilizadores (poliaspartato de potasio, goma arábiga), conservante y antioxidantes (dióxido de azufre), reguladores de la acidez (ácido L(+)-tartárico).

Proceso.
Fermentación de la vendimia estrujada y despalillada en depósitos de acero inoxidable a tª de 30 º C, con maceración media - alta. Reposo prolongado en depósitos de cemento, realizándose fermentación maloláctica y estabilización natural por gravedad del vino.

Crianza
Posterior crianza durante un mínimo de 12 meses en barrica.

Consumo, conservación y transporte. Recomendaciones.
Almacenar y transportar en un lugar fresco y sin humedad. Proteger de la luz solar directa y a temperatura ambiente.
Se recomienda servir a una Temperatura de 16ºC (14ºc-18ºc).

Nicho de mercado
No apto para embarazadas ni menores de edad

Uso esperado
Listo para consumir.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

4218 VINO MONTEQUINTO CRIANZA RIOJA OPT3/4X6

Cata

Color**:** color rubí, con capa media alta, brillante y limpio.

Aroma**:** El ataque en nariz, presenta la reducción propia de su reposo en botella, para finalmente mostrarse potente y complejo entre los aromas primarios de las variedades que lo componen y las maderas que lo envejecieron y le dejaron especiados recuerdos.

Boca**:** es algo tánico y ligeramente cinárico, dejando paso a un vino agradable con un largo final de boca complejo y aterciopelado.

Maridaje

Acompañamiento: asados, parrilladas, ahumados y quesos.

Indicaciones en etiqueta: De color rojo granate y alta intensidad, en nariz notamos su fruta madura con aromas a cuero y vainilla. En boca es equilibrado, carnoso, con final muy persistente.

Control microbiológico.

Mohos y levaduras: 0ufc/100ml

Bacterias acidófilas: 0ufc/100ml

Alérgenos: Contiene Sulfitos.

According to Regulation (EU) No 1169/2011 requires the identification and mandatory labelling of major allergens and their derivatives in all food products

Legislación aplicable

REGLAMENTO (UE) No 251/2014 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 26 de febrero de 2014 sobre la definición, descripción, presentación,

etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los s Reglamento (CEE) no 1601/91 del Consejo.
El producto cumple con la Legislación Europea vigente.

Council Regulation (EC) No 479/2008 of 29 April 2008 on the common organisation of the market in wine, amending Regulations (EC) No 1493/1999, (EC) No 1782/2003, (EC) No 1290/2005, (EC) No 3/2008 and repealing Regulations (EEC) No 2392/86 and (EC) No 1493/1999

ORDER AAA/2127/2012, amending the Regl. of the denominación de Origen Calificada Rioja and its regulatory board, approved by order APA/3465/2004
ORDER APA/3465/2004, of 20 October, which approves the regulations of the denominación de Origen Calificada "Rioja" and its regulatory board

LEY 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino. (BOE núm. 165 de 11 de julio)
Contaminantes:
El producto cumple con el Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006

Pesticidas:
El producto cumple con el Reglamento (CE) nº396/2005 del Parlamento y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

OGM
No contiene Organismos Genéticamente Modificados.
Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

4218 VINO MONTEQUINTO CRIANZA RIOJA OPT3/4X6

22 September 2003 on genetically modified food and feed
Regulation (EC) No 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 concerning the traceability and labelling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms and amending Directive 2001/18/EC and amendments

Veganos: Apto para veganos

Control Físico químico
Grado Alcohólico (%Vol): 13,00-14,00
Acidez Total (g/l ac tartárico): 4,5-6,0
Int color (Abs 420+520+620): min.6,0
pH: 3,2-4,0
Acidez Volátil (g/l ac. acético):max. 0,7

Información nutricional.
(Valores medios por 100 ml)
Valor energético:318 kJ/77 kcal
Grasas: 0 g
De las cuales, saturadas:0g
Hidratos de carbono:0,1g
De los cuales, azúcares: 0,1g
Proteínas:0 g
Sal: 0 g

versión: 20/01/25

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

4218 VINO MONTEQUINTO CRIANZA RIOJA OPT3/4X6

ANALISIS TIPO

PARAMETRO	VALOR
Acidez Volátil (gr/l. en ac. acético)(Máximo)	0,70
Sulfuroso Total (mg/l)(Máximo)	140
Int. de Color (Abs 420 + 520 +620)	9,00
Grado Alcohol (% volumen)	13,50
Acidez Total (g/l ac. tartárico)	5,00
pH	3,80
Sulfuroso Libre (mg/l)	30
Extracto Seco (gr/l)	27,0
Azúcares Totales (g/l)(Máximo)	4,0