MONTECILLO	FICHA DE CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO VIÑA CUMBRERO CRIANZA 2021	FCP N: 9 REVISIÓN : 14 FECHA : 07-03-26

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
TAMARA SAENZ	*Mercedes García*	*Mercedes García*

DEFINICIÓN : Vino tinto D.O Ca Rioja

TIPO DE VINO : Tinto de Crianza

SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO: Crianza en Barrica y botella

TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO: Mínimo 12 meses en barrica roble americano con posterior afinado en botella.

VARIEDAD DE UVA: Tempranillo / Garnacha

PROCEDENCIA DE LA UVA: Rioja Alta

PARÁMETROS ANALÍTICOS ESTÁNDARES :

GRADO ALCOHÓLICO : 13.65 ± 0.15

MASA VOLÚMICA 201 C (g/ml) 0.9917 ±0.0003

pH : 3.60 ±0.05

ACIDEZ TOTAL (g/L) : 5.3 ± 0.4

ACIDEZ VOLATIL (g/L) : 0.62 ± 0.07

D-GLUCOSA+D-FRUCTOSA (g/L) : 0.19

EXTRACTO SECO (g/L) : 29.0 ± 0.8

ALERGENOS: CONTIENE SULFITOS < 66 mg/l

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

CADUCIDAD: PRODUCTO NO PERECEDERO.
OPTIMAS CONDICIONES A LO LARGO DE AÑOS

VALORES NUTRICIONALES: (100 ml: 353KJ/85 kcal)

OTROS:

OCRATOXINA-A (µg/l): N.D. L.D: 0.1

METANOL (mg/) 167 ± 16

ÁCIDO CÍTRICO (g/L): 0.12 ± 0.06

CARACTERISTICAS SENSORIALES :

A LA VISTA: Cereza picota madura, limpio y brillante.

A LA NARIZ: Intenso, limpio. Notas a tostados, frutos secos y especias.

A LA BOCA: Amable, tanino bien integrado, recuerdos a caco y chocolate con un Buen equilibrio de fruta y madera.