



## FICHA TÉCNICA

### BODEGAS Y VIÑEDOS MORAL, S.L.

**PRODUCTO:** VINO BLANCO

D.O.C. RIOJA GENERICO

**IDENTIFICACIÓN:** TOLUACHE

2020 , 5 VARIEDADES

**FORMATO:** CAJA DE 6

BOTELLAS DE 75 cl.

## DETERMINACIONES ANÁLITICAS

Ac. Determinación	Resultado	Incert.	Método
ACIDEZ VOLATIL	0,34 g. de ácido acético/l.	+ - 0,07	Autoanalizador FCSA
AZUCARES REDUCTORES	<1 g/l.		Autoanalizador FCSA
GRADO ALCOHÓLICO ADQUIRIDO	13,6° % vol.	+ - 0,16	Infrarrojo Cercano (NIR)
SULFUROSO TOTAL	67 mg/l.	+ - 18	Autoanalizador FCSA
SULFUROSO LIBRE	28.37 mg/l.	+ - 3	Autoanalizador FCSA
EXTRACTO SECO	19.81 g/l.	+ - 1	Calculo Densimetrico
MASA VOLUMICA	0,9881 g/cm <sup>3</sup>	+ - 0.0003	Densimetría electrónica
ACIDEZ TOTAL	7.03 g. de ácido tartárico	+ - 0.4	Potenciometría Automática
Ph	3,38 upH	+ - 0,05	Potenciometría Automática
ACIDO MÁLICO	1.96 g/l.	+ - 0,22	OIV-MA_AS 313R599/2018
INTENSIDAD DE COLOR	-----	+ - 0,022	Espectrofotometria UV-VIS
INDICE DE POLIFENOLES TOTALES	-----	+ - 0,5	Espectrofotometria UV-VIS

## CATA

**FASE VISUAL:** Color amarillo limón muy vivo con luminosidad, con abundante lagrimeo. Glicerol.

**FASE OLFATIVA:** Florales, balsámicos, frutas tropicales, cítricos, y manzana acida bien integrados, muy fresco e intenso.

**EN BOCA:** Alegre, fresco ligeramente ácido, con mucho volumen y un final salado muy interesante. Retronasal muy afrutada, larga y persistente.

**VARIEDADES:** Viura, Tempranillo blanco, Garnacha blanca, Malvasia y Chardonnay

**ZONA:** Rioja Alta, Arenzana de Abajo

**CRianza EN BARRICA:** -----

**CRianza EN BOTELLA:** Mínimo tres meses.

### **NORMAS Y REGLAMENTOS**

**REGLAMENTO:** (CEE) N° 2676/1990.

**MÉTODOS:** ANALÍTICOS OFICIALES O EN SU AUSENCIA LOS RECONOCIDOS POR EL M.A.P.A.

### **CONTROL INTERNO DEL PRODUCTO**

**N° DE CONTROL:** 20210002

**FECHA DE CONTROL:** 18/05/2021

### **HISTÓRICO DE ELABORACIÓN:**

Uvas blancas de las variedades Viura, Tempranillo Blanco, garnacha Blanco y Chardonnay de Rioja alta de Arenzana de Abajo, Santa Coloma y Nájera, viñedos de altura entre 550 y 750 metros.

Selección y aclareo de racimos en los viñedos 30 días y a los 5 días antes de vendimiar, vendimia mecanizada por la noche aprovechando las bajas temperatura de la noche, transporte de la uva vendimiada en remolques de 3.000 kg. a la bodega.

Se prensaron las uvas en una prensa neumática con maceración de 2 horas, se flotaron los mostos para quitar las partes solidas con Nitrógeno y gelatina vegetal. Fermento en 30 días en depósitos inoxidables a baja temperatura a 10° C, logrando una fermentación muy lenta para potenciar los aromas varietales y no perder fruta.

Se macero con las lías finas durante 15 días, trasegándose dos veces par a quitar las lías de fermentación. Se clarifico con un clarificante sin alérgenos y vegano (proteína de origen vegetal) faltándolo por diatomeas y embotellándose en mayo, pasando un mínimo de tres meses en botella antes de su comercialización

Fdo. FERNANDO VADILLO LACUESTA.