



FICHA TÉCNICA

BODEGAS Y VIÑEDOS MORAL, S.L.

PRODUCTO: VINO ROSADO

D.O.C. RIOJA GENERICO

IDENTIFICACIÓN: TOLUACHE
2022 SANGRADO DE GARNACHA
100%

FORMATO: CAJA DE 6
BOTELLAS DE 75 cl.

DETERMINACIONES ANÁLITICAS

Ac. Determinación	Resultado	Incert.	Método
ACIDEZ VOLATIL	0,44 g. de ácido acético/l.	+ - 0,07	Autoanalizador FCSA
AZUCARES REDUCTORES	0.89 g/l.		Autoanalizador FCSA
GRADO ALCOHÓLICO ADQUIRIDO	15,6° % vol.	+ - 0,16	Infrarrojo Cercano (NIR)
SULFUROSO TOTAL	93.33 mg/l.	+ - 18	Autoanalizador FCSA
SULFUROSO LIBRE	22 mg/l.	+ - 3	Autoanalizador FCSA
EXTRACTO SECO	20,70 g/l.	+ - 1	Calculo Densimetrico
MASA VOLUMICA	0,9864 g/cm ³	+ - 0.0003	Densimetría electrónica
ACIDEZ TOTAL	6,58 de ácido tartárico	+ - 0.4	Potenciometría Automática
Ph	3,17 upH	+ - 0,05	Potenciometría Automática
ACIDO MÁLICO	1,44 g/l.	+ - 0,22	OIV-MA_AS 313R599/2018
INTENSIDAD DE COLOR	1,496	+ - 0,022	Espectrofotometria UV-VIS
INDICE DE POLIFENOLES TOTALES	13.7172	+ - 0,5	Espectrofotometria UV-VIS

CATA

FASE VISUAL: Color rosado salmón intenso muy vivo y brillante, abundante lagrimeo, Glicerol

FASE OLFATIVA: Varietal y frutal, frutos ácidos, fresa, frambuesa con florales y balsámicos bien integrados

EN BOCA: Eterno e intenso y ardiente, con mucho volumen, las sensaciones dulces, acidas, amargas, y saladas están equilibradas y muy intensas. Final de boca largo y vivo. Retronasal muy afrutada y varietal de Garnacha, un clásico rosado sangrado de Garnacha de Rioja Alta.

VARIETADES: Garnacha 100 %

ZONA: Rioja Alta, Arenzana de Abajo

CRIANZA EN BARRICA: -----

CRIANZA EN BOTELLA: mínimo 3 meses

NORMAS Y REGLAMENTOS

REGLAMENTO: (CEE) N° 2676/1990.

METODOS: ANALITICOS OFICIALES O EN SU AUSENCIA LOS RECONOCIDOS POR EL M.A.P.A.

CONTROL INTERNO DEL PRODUCTO

N° DE CONTROL: 20230005

FECHA DE CONTROL: 30/04/2023

HISTÓRICO DE ELABORACIÓN

Uvas tintas Garnacha 100% 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 antes de vendimiar, vendimia tardía a mano, transportando la uva en remolque de 3.000 kg. a la bodega donde se despalilla.

Se llenan los depósitos inoxidables con uva despalillada se dejan 8 horas de maceración en frío y se sangran los depósitos sin presión.

Fermentan en 25 días en depósitos inoxidables a baja temperatura 11° C. logrando una fermentación muy lenta para potenciar los aromas varietales de la Garnacha, fruta acida, fresa y frambuesa con los florales y balsámicos.

Se trasegó dos veces para quitar las lías de elaboración y se clarifico con un clarificante sin alérgenos y vegano (proteína de origen vegetal), filtrándolo por diatomeas, embotellándose en mayo, pasando un mínimo de tres meses en botella antes de su comercialización

Fdo. FERNANDO VADILLO LACUESTA.