



## FICHA TÉCNICA

### BODEGAS Y VIÑEDOS MORAL, S.L.

**PRODUCTO:** VINO TINTO D.O.C. RIOJA  
CRIANZA

**IDENTIFICACIÓN:** TOLUACHE 2018  
CRIANZA

**FORMATO:** CAJA DE 6 BOTELLAS DE 75  
cl.

## DETERMINACIONES ANÁLITICAS

<b>Ac. Determinación</b>	<b>Resultado</b>	<b>Incert.</b>	<b>Método</b>
ACIDEZ VOLATIL	0,65 g. de ácido acético/l.	+ - 0,07	Autoanalizador FCSA
AZUCARES REDUCTORES	2,1 g/l.		Autoanalizador FCSA
GRADO ALCOHÓLICO ADQUIRIDO	13,80 % vol.	+ - 0,16	Infrarrojo Cercano (NIR)
SULFUROSO TOTAL	86 mg/l.	+ - 18	Autoanalizador FCSA
SULFUROSO LIBRE	16 mg/l.	+ - 3	Autoanalizador FCSA
EXTRACTO SECO	29,80 g/l.	+ - 1	Calculo Densimetrico
MASA VOLUMICA	0,9914 g/cm <sup>3</sup>	+ - 0.0003	Densimetría electrónica
ACIDEZ TOTAL	6,0 g. de ácido tartárico	+ - 0,4	Potenciometría Automática
Ph	3,63 upH	+ - 0,05	Potenciometría Automática
ACIDO MÁLICO	<0,10 g/l.	+ - 0,22	OIV-MA_AS 313R599/2018
INTENSIDAD DE COLOR	7,408	+ - 0,022	Espectrofotometría UV-VIS
INDICE DE POLIFENOLES TOTALES	49,80	+ - 0,5	Espectrofotometría UV-VIS

## CATA

**FASE VISUAL:** Color rojo cereza en el seno de la copa y rubí en los bordes, muy vivo y brillante. Capa media con abundante Glicerol

**FASE OLFATIVA:** Fruta compotada, florales y balsámicos marcados, bien ensamblados con especiados, canela, cacao, y tofe. La madera está muy bien integrada con los aromas de guarda en botella, aparecen aromas varietales de Tempranillo y de Garnacha

**EN BOCA:** Potente, carnosos, con volumen, las sensaciones ácidas, dulces, amargas y saladas están marcadas y equilibradas. Final de boca muy largo y vivo con taninos dulces. Retronasal elegante con fondo de frutas, especiados, balsámicos, y varietales.

**VARIEDADES:** Tempranillo 90% y Garnacha 10%

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

**CRIANZA EN BARRICA:** 26 meses en barricas de roble francés y americano

**CRIANZA EN BOTELLA:** mínimo 6 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:** 20210005

**FECHA DE CONTROL:** 16/09/2021

## **HISTÓRICO DE ELABORACIÓN**

Uvas tintas de Tempranillo y de Garnacha de Rioja Alta de Arenzana de Abajo, y Santa Coloma, 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 despallillo. Fermenta en 18 días en depósitos inoxidables con control de temperatura, se macera 9 días en depósito inundado.

Se prensa en una prensa neumática, realiza la degradación Maloláctica en 20 días, dándole dos trasiegos para quitar las lías de elaboración pasando a la nave de crianza a barricas de roble francés y americano 26 meses dándole un trasiego cada 6 meses uno verano y otro en invierno. Se vaciaron las barricas aun depósito inoxidable donde se clarifico el vino con un clarificante sin alérgenos y vegano (proteína de origen vegetal), filtrándolo por diatomeas, y se embotella pasando mínimo 6 meses de crianza en botella antes de su comercialización.

Fdo. FERNANDO VADILLO LACUESTA.