



FICHA TÉCNICA

BODEGAS Y VIÑEDOS MORAL, S.L.

PRODUCTO: VINO TINTO D.O.C.
RIOJA GENERICO

IDENTIFICACIÓN: TOLUACHE
2020 GARNACHA

FORMATO: CAJA DE 6
BOTELLAS DE 75 cl.

DETERMINACIONES ANALÍTICAS

Ac. Determinación	Resultado	Incert.	Método
ACIDEZ VOLATIL	0,53 g. de ácido acético/l.	+ - 0,07	Autoanalizador FCSA
AZUCARES REDUCTORES	2,1 g/l.		Autoanalizador FCSA
GRADO ALCOHÓLICO ADQUIRIDO	14,4° % vol.	+ - 0,16	Infrarrojo Cercano (NIR)
SULFUROSO TOTAL	40 mg/l.	+ - 18	Autoanalizador FCSA
SULFUROSO LIBRE	10 mg/l.	+ - 3	Autoanalizador FCSA
EXTRACTO SECO	27,50 g/l.	+ - 1	Calculo Densimetrico
MASA VOLUMICA	0,9897 g/cm ³	+ - 0,0003	Densimetría electrónica
ACIDEZ TOTAL	5,7 g. de ácido tartárico	+ - 0,4	Potenciometría Automática
Ph	3,51 upH	+ - 0,05	Potenciometría Automática
ACIDO MÁLICO	<0,10 g/l.	+ - 0,22	OIV-MA_AS 313R599/2018
INTENSIDAD DE COLOR	7,543		Espectrofotometria UV-VIS
POLIFENOLES TOTALES	46,20		Espectrofotometria UV-VIS

CATA

FASE VISUAL: Color rojo picota con tonos azulados en el seno de la copa, brillante y vivo. Capa alta, con abundante lagrimeo, Glicerol.

FASE OLFATIVA: Muy expresivo, frutal, con sotobosque, balsámicos y florales en su máxima expresión, aromas varietales de Garnacha de frutas rojas acidas frescas, fresa, frambuesa, muy intensos

EN BOCA: Potente, carnosos y sabrosos, con mucho volumen y marcada acidez Total. Retronasal varietal, frutos rojos ácidos, balsámicos y florales intensos. Con final de boca fresco y largo.

VARIETADES: Garnacha 100%

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: 20210006

FECHA DE CONTROL: 16/09/2021

HISTÓRICO DE ELABORACIÓN

Uvas tintas Garnacha 100% de Rioja Alta de Arenzana de Abajo, Santa Coloma y Nájera, viñedo de altura entre 550 y 750 metros.

Selección y aclareo de racimos en los viñedos antes de vendimiar, vendimia tardía mecanizada, transportando la uva en remolques de 3.000 kg. a la bodega donde se despalilla.

Se maceran las uvas despalilladas a 16° C durante 4 días en los depósitos inoxidables, fermentando en 15 días en depósitos Inoxidables a baja temperatura para potenciar los aromas varietales de la Garnacha, frutas rojas ácidas, florales y balsámicos.

Se prensa en prensa neumática con bajas presiones, realizando la degradación Maloláctica en 30 días, dándole dos trasiegos para quitarle las lías de elaboración.

Se clarifica el vino con un clarificante sin alérgenos y vegano (proteína de origen vegetal) filtrándolo por diatomeas y se embotella en agosto, pasando un mínimo de tres meses de crianza en botella antes de su comercialización.

Fdo. FERNANDO VADILLO LACUESTA.