

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL	Código:	PFD-11
		Edición:	1
		Pág. 1 de 2	

PRODUCTO:	HACIENDA REAL CENCIBEL 2017	Referencia:	60200282
CALIFICACIÓN:	VINO TINTO VTC CENCIBEL 13% vol.		

MATERIAL DE ENVASE							
MATERIA PRIMA:	Vino tinto V.T.C. para envasar						
BOTELLA:	Bordelesa TRONCOCONICA MUSGO						
CIERRE:	NOMARCORC GREEN "VIÑEDOS DEL HORIZONTE"						
CÁPSULA:	Complejo Rojo anónima						
ETIQUETA:	Et. Hacienda Real "Cencibel 2017" 120x130mm						
CONTRA:	Cont.Et. Hacienda Real "Cencibel 2017" 60x105 mm						
TIRILLA:							
PRESENTACIÓN DE LA BOTELLA:	Alturas medidas desde la base de la botella a la parte superior de cada una de ellas: <table style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;">Etiqueta</td> <td style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;">Contra</td> <td style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;">Tirilla</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">40 mm</td> <td style="text-align: center;">53 mm</td> <td></td> </tr> </table>	Etiqueta	Contra	Tirilla	40 mm	53 mm	
Etiqueta	Contra	Tirilla					
40 mm	53 mm						

LOGÍSTICA	
BOTELLAS/CAJA:	12 con separador
CAJA:	Caja " HACIENDA REAL"
CAJA/PALET:	60 cajas/palet
PALET:	Palet europeo 120x80cm

NOTA DE CATA
<p>100% cencibel, selección de varias zonas de distintas plantaciones de cepas bajas con más de 40 años.</p> <p>Elaboración tradicional con remontado suaves durante 6 días y terminado en sus hollejos la fermentación. Fermentación maloláctica en acero inoxidable. Durante 3 meses en madera de procedencia francesa.</p> <p>Vista: rojo intenso cubierto, con evolución a tonos teja.</p> <p>Nariz: aromas a frutas rojas, con buena integración en la madera, que puede dar ciertos tonos a cacao.</p> <p>Boca: cuerpo intenso y permanente, con cierta frescura, largo en boca y con buena persistencia.</p> <p>Se aconseja su consumo a 16-18°C</p> <p>Maridaje: embutidos, quesos, arroces, pescados y carnes rojas.</p>

DISEÑO

Último diseño aprobado

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FINAL	Código:	PFD-11
		Edición:	1
		Pág. 2 de 2	

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO		
GRADO ALCOHÓLICO	13 ± 0,5	%vol.
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0,5	g/l
ACIDEZ VOLÁTIL	máx. 0,6	g/l
SO2 LIBRE	40 ± 5	ppm
SO2 TOTAL	máx. 150	ppm
COLOR	7 ± 3	PC (A420 + A520 + A620)
AZÚCARES TOTALES	<4	g/l

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO		
BACTERIAS AEROBIAS TOTALES	< 1.000	ufc/ml
LEVADURAS	< 500	ufc/ml
MOHOS	< 10	ufc/ml
E. COLI	N.D.	ufc/ml