



Canuto Bodegas de Valdepeñas S.A.

CABOVASA

ELABORADOR - EXPORTADOR DE VINOS
PRODUCED - WINE EXPORT

TLF.: (+34) 926 32 20 09 - (+34) 926 32 05 72 - FAX: (+34) 926 32 20 09
WEB: WWW.CABOVASA.COM E-MAIL: CABOVASA@CABOVASA.COM
CALDEREROS 33, EMPEDRADA 47
13300 VALDEPEÑAS (CIUDAD REAL) - ESPAÑA

MONTECLARO TINTO TRADICIONAL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Valdepeñas.

VIÑEDOS: Con uvas recolectadas en los viñedos de la zona.

VARIEDAD: Tempranillo.

PRODUCCIÓN DE LA VIÑA: Aproximadamente 5.000 Kg./ ha.

ÉPOCA DE RECOLECCIÓN: Tercera y cuarta semana de septiembre y primera semana de octubre.

ELABORACIÓN: Vino fermentado a temperaturas inferiores a 27° C., durante 10 días, realizaron labores diarias de remontado hasta la aportación de todas las cualidades organolépticas deseadas.

NOTA DE CATA: De color rojo violáceo – granate y de aspecto limpio brillante. De aromas francos primarios, afrutados de media intensidad, apreciándose en boca una moderada expresión tánica y una armonía entre su acidez y alcohol con un final persistente.

DATOS ANALÍTICOS:

GRADO ALCOHÓLICO: 12,00 % VOL.

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,55 g/l.

ACIDEZ TOTAL: 4,70 g/l.

pH: 3,95

AZÚCAR RESIDUAL: 1,90 g/l.

SULFUROSO TOTAL: 90 mg/l.

INTENSIDAD DE COLOR: 4,85

TIPO DE BOTELLA:

Bordelesa.

OBSERVACIONES: Su temperatura óptima de consumo es de 15–17° C.



MONTECLARO