



BODEGAS DEL MUNI

DATOS BÁSICOS:

Nombre: CORPUS DEL MUNI Mosto Parcialmente Fermentado 2018 (Verdejo-Riesling)

Enologo: José Sánchez-Barba Caminero.

Producción: 140000 Botellas

Notas de Cata: De color amarillo palido, con reflejos pajizos de una intensidad aromática alta a fruta tropical (piña cítricos etc) recuerdos a hierba fresca recién cortada, hinojo etc Una caricia al paladar, conjuga elegancia, fineza, es alegre, dulce, fresco y persistente.

Gastronomía: Compañero de Pescados, Mariscos, Arroces, Pastas y dulces de repostería. etc. Servir a 4-6 °C

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: Verdejo -Riesling

Viñedos: Viñas adultas (10 años). De una producción de 2500 Kg/Ha. regadio

Porte de la Viña: En espaldera. Marco de Plantación 3 x 1.5

Vendimia: Mecanizada y la recolección fue nocturna

Sistema de elaboración: Maceración pelicular a 10 °C durante 24 horas.

Fermentación Alcohólica: En depósito a 12-13°C

Fermentación Maloláctica: No

Permanencia en depósito: En depósito a 12-13°C y parada la fermentación con frío a -4°C

Análisis:

Grado Alcohólico: 8 % Vol.

Acidez Total: 5.5 gr/l

PH : 3.25

Azúcar Residual: 45gr/l

Sulfuroso libre 30 mgr/ litr

Sulfuroso Total 120mgr/litr

Filtrado: Microfiltración.

INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO:

Etiqueta Frontal:

Etiqueta Posterior:

Corcho: Sintético 42x24

Envase: Bordelesa alta Stylus