

BIGARDO

VINO TINTO EXPERIMENTAL



FICHA TÉCNICA

VARIEDAD: Tinta de Toro (no tempranillo)

CRIANZA: 10 meses de crianza en diferentes barricas.

VIÑEDO: En propiedad. de 40 a 60 años.

RENDIMIENTO MEDIO: 4.500 KG/HA

SUELO: Superficie de areniscas sueltas con buena proporción de cascajos.

Pobre y calizo. Arcillas a diferentes niveles.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13,5 VOL.

PRODUCCIÓN MEDIA: 50.000 BOTELLAS.

DISPONIBLE EN MAGNUM: 999 BOTELLAS.



CATA



VISUAL: Capa media alta. limpio y brillante. señales de juventud.



OLFATIVA: Buena intensidad. Predominan los aromas de frutos rojos, frambuesa, arándanos, cereza. Notas de fruta negra como mora. fondo de pinar, cacao, especiados,regaliz... uva no sobremadura.

Buena evolución en copa que demuestra complejidad.



GUSTATIVA: Volumen. Buena acidez natural. Equilibrado. Potencia contenida. Final amargo. Estructura suficiente para 5 años de guarda (quizás más).

INFORME DE ANÁLISIS

DATOS DEL CLIENTE

Cliente: Francisco Calvo Domínguez. Bodegas Bigardo.
 CIF/NIF: 71027675H
 Dirección: C/ Puerta de Morales, 2 49800 Zamora Toro
 Contacto: Kiko Teléfono: 651999917
 Email: vinobigardo@gmail.com

DATOS DE ANÁLISIS

Fecha de recepción: 01/09/2022
 Fecha de análisis: 02/09/2022
 Número de análisis: 00810-22

RESULTADOS

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

CÓDIGO DE MUESTRA: BIGARDO 2020

TIPO DE Vino Tinto

ANÁLISIS	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDADES	INCERTIDUMBRE
Glucosa + Fructosa	Espectrofotometría UV-Visible-Enzimático	0,37	g/l	+/- 0,05
Azúcares reductores	Rebelein	1,6	g/l	+/- 0,3
Grado alcohólico adquirido	Destilación OIV-MA-AS312-01B	14,6	% Vol	+/- 0,2
pH	Potenciometría OIV-MA-AS313-15	4,01	Ud	+/- 0,08
Acidez total	Valoración-OIV MA-AS313-01	5,20	g/l tartárico	+/- 0,25
Ácido acético	Espectrofotometría UV-Visible-Enzimático	0,86	g/l acético	+/- 0,05
Sulfuroso libre	Rankine	15	mg/l	
Sulfuroso total	Rankine	68	mg/l	+/- 10

Observaciones:

Fdo: Sonia Casas García
 Licenciada Química y enología



05 de Septiembre de 2022