

# MALDITO PARNÉ

VINO TINTO DE LA O



## FICHA TÉCNICA

**VARIEDAD:** 100% Tinta de Toro (no tempranillo)

**CRIANZA:** 12 meses de crianza en diferentes barricas.

**VIÑEDO:** Pago de La Jara. Camino Bardales.

**EDAD:** 40 Años.

**RENDIMIENTO MEDIO:** 4.000 KG/HA

**SUELO:** Arenas de grano fino con escasos cascajos.

Pobre y calizo. Arcillas profundas.

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:** 14º VOL.

**PRODUCCIÓN MEDIA:** 5.000 Botellas.



## CATA



**VISUAL:** Capa media. Rojo rubí medio.

Limpio y cristalino.



**OLFATIVA:** Intensidad media-alta. Buena cantidad de fruta roja y negra: cassis, grossella, moras. Notas muy florales desde el comienzo: violeta, lila, madreSelva...

**GUSTATIVA:** Estructura media.

Cierta potencia diluida en una acidez muy llena.



Frutal en boca.

Equilibrado y ligero. Potencial de guarda.

## 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  
 Email: vinobigardo@gmail.com

Teléfono: 651999917

### DATOS DE ANÁLISIS

Fecha de recepción: 01/09/2022  
 Fecha de análisis: 02/09/2022  
 Número de análisis: 00809-22

### RESULTADOS

#### IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

CÓDIGO DE MUESTRA: MALDITO PARNE 2020  
 TIPO DE Vino Tinto

ANÁLISIS	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDADES	INCERTIDUMBRE
Glucosa + Fructosa	Espectrofotometría UV-Visible-Enzimático	0,28	g/l	+/- 0,05
Azúcares reductores	Rebelein	1,5	g/l	+/- 0,3
Grado alcohólico adquirido	Destilación OIV-MA-AS312-01B	14,5	% Vol	+/- 0,2
pH	Potenciometría OIV-MA-AS313-15	4,06	Ud	+/- 0,08
Acidez total	Valoración-OIV MA-AS313-01	5,50	g/l tartárico	+/- 0,25
Ácido acético	Espectrofotometría UV-Visible-Enzimático	1,09	g/l acético	+/- 0,05
Sulfuroso libre	Rankine	11	mg/l	
Sulfuroso total	Rankine	67	mg/l	+/- 10

#### Observaciones:

Fdo: Sonia Casas García  
 Licenciada Química y enología



05 de Septiembre de 2022