

MALDITO PARNÉ

VINO TINTO DE LA O



TECHNICAL DATA SHEET:

VARIETY: 100% Tinta de Toro (NOT TEMPRANILLO)

AGING: 12 Months aging in different barrels.

VINEYARD: PAGO LA JARA. BARDALES PATH.

40 YEARS OLD.

AVERAGE YIELD: 4,000 KG/HA.

SOIL: Fine-grained sands with few river stones. Poor and limestone soil. Deep clays.

ALCOHOLIC GRADE: 14° VOL.

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION: 5,000 BOTTLES.



TASTING



VISUAL: Middle layer. Medium ruby red.

Clean and crystalline.



NOSE: Medium-high intensity. Good amount of red and black fruit: Cassis, grosella, blackberries Very floral notes from the beginning. Violet, lilac, honeysuckle...

TASTE: Medium structure. A certain power diluted in a very full acidity. Fruity in the mouth. Balanced and



ligh. Aging potential.

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