

# PELLEJO

VINO TINTO DE PARCELA



## TECHNICAL DATA SHEET:

**VARIETY:** 100% Tinta de Toro (Not Tempranillo)

**AGING:** Aging for 15 months in different oak barrels.

**VINEYARD:** PAGO DE FARIÑAS. OVER 100 YEARS.

**AVERAGE YIELD:** 2,500 KG/HA.

**SOIL:** Loose sands with pebbles. Poor and limestone soil.  
Deep clays.

**ALCOHOLIC GRADUATION:** 15.5° VOL.

**AVERAGE ANNUAL PRODUCTION:** 3,000 BOTTLES.



## TASTING



**VISUAL:** Middle layer. Cherry red. Clean and crystalline.



**NOSE:** High intensity. Expressive. Good amount of fruit: Cassis, grosella. Blackberries. Shades of violet. Complexity of aromas with a good quantity of tertiary aromas: Smoke, licorice, leather...



**TASTE:** Wine with volume. Good structure. Aging potential. Interesting acidity coexisting with the sweetness of alcohol. Power without aggressiveness. Balance of all parts. Bitterness. A long and complex wine **COMPLEX WINE**.

## 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: 00807-22

### RESULTADOS

#### IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

CÓDIGO DE MUESTRA: PELLEJO 2020

TIPO DE Vino Tinto

ANÁLISIS	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDADES	INCERTIDUMBRE
Glucosa + Fructosa	Espectrofotometría UV-Visible-Enzimático	0,43	g/l	+/- 0,05
Azúcares reductores	Rebelein	1,6	g/l	+/- 0,3
Grado alcohólico adquirido	Destilación OIV-MA-AS312-01B	15,6	% Vol	+/- 0,2
pH	Potenciometría OIV-MA-AS313-15	4,11	Ud	+/- 0,08
Acidez total	Valoración-OIV MA-AS313-01	5,00	g/l tartárico	+/- 0,25
Ácido acético	Espectrofotometría UV-Visible-Enzimático	0,82	g/l acético	+/- 0,05
Sulfuroso libre	Rankine	15	mg/l	
Sulfuroso total	Rankine	53	mg/l	+/- 10

#### Observaciones:

Fdo: Sonia Casas García  
 Licenciada Química y enología



05 de Septiembre de 2022