

# SATELLITE BOARDING WINE



## TECHNICAL DATA SHEET:

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

**AGING:** 12 Months aging in different barrels.

**VINEYARD:** VALDEARÉVALO AND VALDELBUUEY.

70 Years old.

**AVERAGE YIELD:** 3,000 KG/HA

**SOIL:** Surface of loose sandstones with a good proportion of river stones. Poor and limestone soil. Clays at different levels.

**ALCOHOLIC GRADE:** 14º VOL.

**AVERAGE ANNUAL PRODUCTION:** 6,000 BOTTLES.



## TASTING



**VISUAL:** High layer. Purple shades.

Clean and bright.



**NOSE:** Medium-high intensity. Mature profile. Black fruit: Blackberry, plum...figs. Spicy: Pepper, clove... floral notes, licorice. Interesting aromatic evolution in the glass.



**TASTE:** Good volume. Medium persistence. Pleasant tannin. Balanced acidity. Warm. 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: 00808-22

### RESULTADOS

#### IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

CÓDIGO DE MUESTRA: SATELITE 2020  
 TIPO DE Vino Tinto

| ANÁLISIS                   | TÉCNICA                                  | RESULTADO | UNIDADES      | INCERTIDUMBRE |
|----------------------------|--|-----------|---------------|---------------|
| Glucosa + Fructosa         | Espectrofotometría UV-Visible-Enzimático | 1,10      | g/l           | +/- 0,05      |
| Azúcares reductores        | Rebelein                                 | 2,3       | g/l           | +/- 0,3       |
| Grado alcohólico adquirido | Destilación OIV-MA-AS312-01B             | 15,3      | % Vol         | +/- 0,2       |
| pH                         | Potenciometría OIV-MA-AS313-15           | 4,10      | Ud            | +/- 0,08      |
| Acidez total               | Valoración-OIV MA-AS313-01               | 4,89      | g/l tartárico | +/- 0,25      |
| Ácido acético              | Espectrofotometría UV-Visible-Enzimático | 0,78      | g/l acético   | +/- 0,05      |
| Sulfuroso libre            | Rankine                                  | 14        | mg/l          |               |
| Sulfuroso total            | Rankine                                  | 69        | mg/l          | +/- 10        |

#### Observaciones:

Fdo: Sonia Casas García  
 Licenciada Química y enología



05 de Septiembre de 2022