



**BODEGA
CAMPOS DE
DULCINEA**

DATOS BÁSICOS:

Nombre: CAMPOS DE DULCINEA Brut

Origen: TIERRA DE CASTILLA

Enólogo: LUIS LOZANO FUENTES.

Producción: 20000 Botellas

Notas de Cata: Elaborado bajo el método tradicional de fermentación en botella con una rima de 10 meses.

Suave al paladar, conjuga elegancia, fineza, es alegre, fresco y persistente.

Gastronomía: Compañero de **Pescados**, Mariscos, Arroces, Pastas y dulces de repostería. etc.
Servir a 6-7 °C

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Varietal: Macabeo

Vñedos: Viñas adultas (8-10 años). De una producción de 4000 Kg/Ha.

Porte de la Viña: En vaso y secano. Marco de Plantación 2,5 x 2.5

Vendimia: Manual y la recolección en las horas más frescas del día.

Sistema de elaboración: Maceración pelicular a 10 °C durante 24 horas.

Fermentación Alcohólica: En depósito a 12-13°C

2ª Fermentación: En botella con rima de 10 meses.

Análisis:

Grado Alcohólico: 11,5 % Vol.

Acidez Total: 5.8 gr/l

PH: 3.25

Sulfuroso libre 30 mgr/ litr

Sulfuroso Total 90 mgr/litr

Filtrado: Microfiltración.

INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO:

Etiqueta Frontal:

Etiqueta Posterior:

Corcho: Microgranulado

Envase: Borgoña 75 cl.