



**BODEGA
CAMPOS DE
DULCINEA**

DATOS BÁSICOS:

Nombre: “UNICO 1926” CAMPOS DE DULCINEA

Origen: TIERRA DE CASTILLA

Enólogo: LUIS LOZANO FUENTES.

Producción: 700 Botellas

Notas de Cata: Este vino es fruto de la selección de todos los elementos que pueden crear un vino de ensueño. Uva Sauvignon Blanc recogida a mano tras una sobre maduración. Luego a fermentado y envejecido en barrica de 500 litros. De aroma intenso a frutas tropicales, color dorado como la miel, boca intensa y aterciopelada que recuerda a los grandes vinos de antaño.

Gastronomía: Compañero de **Pescados**, Mariscos, Arroces, Pastas y dulces de repostería. etc. Servir a 10-12 °C

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad: Sauvignon Blanc

Viñedos: Viñas adultas (8-10 años). De una producción de 800 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.

Fermentación Alcohólica: En barrica nueva de roble francés de 500 litros a 12-13°C

Fermentación Maloláctica: No

Permanencia en barrica: 7 meses.

Análisis:

Grado Alcohólico: 15 % Vol.

Acidez Total: 5.8 gr/l

PH: 3.25

Azúcar Residual: 1 gr/l

Sulfuroso libre 30 mgr/ litr

Sulfuroso Total 90 mgr/litr

Filtrado: Microfiltración.

INFORMACIÓN DE EMBOTELLADO:

Etiqueta Frontal:

Etiqueta Posterior:

Corcho: Natural 45x24

Envase: Bordelesa de 50 cl.