

## **M.W. CRISALBA - FICHA TECNICA**

<b>Marca</b>	Crisalba,
<b>Denominación</b>	Mosto Parcialmente Fermentado,
<b>Variedad</b>	Syrah, uva cultivada en nuestra “Finca Los Cerrillos”, como tradición artesanal,
<b>Viñedos</b>	10 hectáreas de viñedos,
<b>Vinificación</b>	Es el producto procedente de la fermentación de mosto de uva de la variedad Syrah, obtenido de manera natural, paralizando su fermentación alcohólica en su máximo desarrollo de aromas y sabores, por un tratamiento por frío, alcanzando así, un grado de 8% vol,
<b>Añada</b>	2007,
<b>Nº de botellas producidas</b>	13.000 Uds.,
<b>Platos</b>	Patés, frutos secos, foie y algunos postres,
<b>Temperatura de servicio</b>	Muy frío,
<b>Momento óptimo de consumo</b>	Hasta 1 año y medio desde su embotellado,
<b>Comentario</b>	Seductores tonos violáceos, con ribetes frambuesas donde se intuye viveza y frescura. Originales aromas de zumo natural concedidos por la fermentación parcial de la propia variedad, donde encontramos frutas como el cassis y la grosella negra. Amables toques dulces, se mezclan en burbujas originarias, que junto con una justa acidez, hacen de él una auténtica delicia.

### **ANALITICA CONVENCIONAL**

- <b>Grado Alcohólico</b>	8,00 (20/20 % Vol.)
- <b>Densidad</b>	1.042 (20/20)
- <b>Acidez Total</b>	5,81 g/l. Tartárico
- <b>PH</b>	3,40
- <b>Sulfuroso Total</b>	80 mg/l.
- <b>Materias Reductoras</b>	68 g/l.

