

HOJA TÉCNICA - VINOS BLANCOS

	EL CARRO	LA VIÑA DE SIMÓN	TINAJAS DE LA MATA	BENIMAQUÍA TINAJAS	FLOR DE LA MATA
AÑADA	2015	2014	2014	2014	2013
VARIEDADES	Moscatel Alejandría	Merseguera	Moscatel / Merseguera	Moscatel / Merseguera	Moscatel / Merseguera
ALCOHOL	11,5 %	12,5 %	12,5 %	12,5 %	10,5 %
FERMENTACIÓN	Barricas Usadas	Barricas Usadas	Tinaja de barro	Tinaja de barro	Tinaja de barro
ENVEJECIMIENTO	4 meses	4 meses	4 meses	6 meses	24 meses
	Barricas Roble Usadas	Barricas Roble Usadas	Tinaja de barro	Tinaja de barro	Tinaja de barro <u>bajo velo de flor</u>
SUELO	Arenoso	Arenoso	Arenoso	Arenoso	Arenoso
ALTURA	0 metros de altitud	0 metros de altitud	0 metros de altitud	0 metros de altitud	0 metros de altitud
CULTIVO	Orgánico	Orgánico	Orgánico	Orgánico	Orgánico
VINIFICACIÓN	Levaduras del propio viñedo. Sin clarificar ni filtrar.				
AZÚCAR	1,3 grs / litro	0,3 grs / litro	0,4 grs / litro	0,2 grs / litro	0,2 grs / litro
TOTAL SO2	<15 mgrs/litro	<15 mgrs/litro	<15 mgrs/litro	<15 mgrs/litro	<15 mgrs/litro

HOJA TÉCNICA - VINOS TINTOS (i)

	LA AMISTAD	TRAGOLARGO	RAMBLÍS DEL ARCO	RAMBLÍS MONASTRELL	CUVÉE JUAN PADILLA
AÑADA	2014	2013	2013	2014	2012
VARIETADES	Rojal	Monastrell	Forcayat del Arco	Monastrell	Monastrell
ALCOHOL	13 %	14 %	13 %	14,5 %	14 %
FERMENTACIÓN	Tinaja de Barro	Depósitos Inox	Depósitos Inox	Depósitos Inox	Tinaja de Barro
ENVEJECIMIENTO	4 meses	Vino joven	6 meses	6 meses	12 meses
	Tinaja de Barro	Sin envejecimiento	Barricas Roble Usadas	Barricas Roble Usadas	Tinaja de barro
SUELO	Calcáreo / Guijarros	Calcáreo / Guijarros	Calcáreo / Guijarros	Calcáreo / Guijarros	Calcáreo / Guijarros
ALTURA	700 metros de altitud	700 metros de altitud	700 metros de altitud	700 metros de altitud	700 metros de altitud
CULTIVO	Orgánico	Orgánico	Orgánico	Orgánico	Orgánico
VINIFICACIÓN	Levaduras del propio viñedo. Sin clarificar ni filtrar.				
AZÚCAR	2,1 grs / litro	0 grs / litro	0,2 grs / litro	3 grs / litro	0 grs / litro
TOTAL SO2	<15 mgrs/litro	<15 mgrs/litro	<15 mgrs/litro	<15 mgrs/litro	<15 mgrs/litro

HOJA TÉCNICA - VINOS TINTOS (ii)

	PELIGRES	BERYNA	CASA BALAGUER	CURRO
AÑADA	2014	2012	2012	2012
VARIETADES	Garnacha Tinta	Monastrell / Garnacha	Monastrell / Otras	Monastrell / Otras
% ALCOHOL	13,5 %	14,5 %	14 %	15,5 %
FERMENTACIÓN	Depósitos Inox	Depósitos Inox	Depósitos Inox	Depósitos Inox
ENVEJECIMIENTO	6 meses	14 meses	16 meses	16 meses
	Barricas Roble Usadas	Barricas Roble Nuevas	Barricas Roble Nuevas	Barricas Roble Nuevas
SUELO	Calcáreo / Guijarros	Calcáreo / Guijarros	Calcáreo / Guijarros	Calcáreo / Guijarros
ALTURA	700 metros de altitud	700 metros de altitud	700 metros de altitud	700 metros de altitud
CULTIVO	Orgánico	Orgánico	Orgánico	Orgánico
VINIFICACIÓN	Levaduras del propio viñedo. Sin clarificar ni filtrar.			
AZÚCAR	3 grs / litro	1,2 grs / litro	3,7 grs / litro	2,8 grs / litro
TOTAL SO2	<15 mgrs/litro	<15 mgrs/litro	<15 mgrs/litro	<15 mgrs/litro

HOJA TÉCNICA - VINOS ROSADOS y ESPUMOSOS

	MUSIKANTO	ACEQUIÓN	TIPZZY
AÑADA	2015	2013	2015
VARIEDADES	Garnacha	Moscatel de Alejandría	Monastrell / Garnacha
ALCOHOL	14,5 %	12,5 %	12,5 %
FERMENTACIÓN	Tinaja de Barro	Depósito Inox	Depósito Inox
ENVEJECIMIENTO	4 meses	Espumoso elaborado	Espumoso elaborado
	Tinaja de Barro	por método ancestral	por método ancestral
SUELO	Calcáreo / Gujarros	Arenoso	Calcáreo / Gujarros
ALTURA	700 metros de altitud	0 metros de altitud	700 metros de altitud
CULTIVO	Orgánico	Orgánico	Orgánico
VINIFICACIÓN	Levaduras del propio viñedo. Sin clarificar ni filtrar.		
AZÚCAR	3 grs / litro	0,4 grs / litro	1,5 grs / litro
TOTAL SO2	<15 mgrs/litro	<15 mgrs/litro	<15 mgrs/litro