

## Información Técnica COLECCIÓN N°5 – EL SAUCO 2017



<b>SALIDA AL MERCADO:</b>	Otoño 2019
<b>FINCAS DE PROCEDENCIA:</b>	El Saucó
<b>MUNICIPIOS:</b>	San Vicente de la Sonsierra
<b>REGIÓN:</b>	Rioja
<b>VARIEDAD DE UVA:</b>	50% Garnacha Blanca, 25% Malvasía y 25% Viura

### VITICULTURA

<b>ESTILO DE PODA:</b>	Vaso Alto
<b>CULTIVO:</b>	Secano
<b>IRRIGACIÓN:</b>	No
<b>COSECHA EN VERDE:</b>	Si
<b>PRODUCCIÓN POR CEPA:</b>	0,5 Kg.
<b>VENDIMIA:</b>	21 de Septiembre

### ELABORACIÓN

<b>DESPALILLADO:</b>	Si
<b>ESTRUJADO:</b>	No
<b>FERMENTACIÓN:</b>	Foudre de roble Francés
<b>CRIANZA ESTIMADA:</b>	12-15 meses
<b>TIPO DE BARRICAS:</b>	Foudre de roble Francés de 2.300 litros
<b>CLARIFICACIÓN:</b>	No
<b>EST. POR FRÍO:</b>	No
<b>FILTRACIÓN:</b>	No

### ANÁLISIS

<b>ALCOHOL:</b>	14,00 %
<b>ACIDEZ TOTAL:</b>	6,2 g/l
<b>PH:</b>	3,25

### PRODUCCIÓN

3.000 botellas