

# FICHA TÉCNICA

# JUAN GIL 4 MESES



## COMPOSICIÓN

100% Monastrell. Tinto Joven con 4 meses de barrica, roble francés y americano.

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICA

Vino de color rojo picota intenso y vivo. Potente en nariz, limpio y complejo destacan aromas frutales muy atractivos con toques de fruta madura y recuerdos de madera nueva. Bien constituido en boca, de buena estructura, vivo y sabroso, con cuerpo, equilibrado, con un agradable paso por boca y de muy buena persistencia.

## CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

	PARÁMETRO	RANGO DE ACEPTACIÓN
	Grado Alcohólico	15 alc. /Vol.
	pH	Informativo 3-4
	Acidez Total	Informativo 5 + 0,5 g/l
	Acidez Volátil	0,30-1 g/l
	Sulfuroso Total	< 175 mg/l

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	PARÁMETRO	RANGO DE ACEPTACIÓN
	Recuento de Levaduras	< 1 ufc/100 ml
	Recuento de Bacterias lácticas	< 1 ufc/100 ml
	Recuento de Bacterias Acéticas	< 1 ufc/100 ml
	Recuento de Hongos Filamentosos	< 1 ufc/100 ml
	Recuento de Brettanomyces	< 1 ufc/100 ml

	Ocratoxina A	< 2 µg/l	
<b>CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO</b>			
	<b>BOTELLA</b>	Bordelesa Estilo 750 ml	
	<b>CORCHO</b>	Juan Gil Colmatado 44x24 mm	
	<b>CAPSULA</b>	Juan Gil Complejo Negro 63 mm	
	<b>ETIQUETA DELANTERA</b>	Juan Gil 4 meses añada	
	<b>CONTRAETIQUETA</b>	Juan Gil 4 meses	
	<b>TIRILLA CONSEJO REGULADOR</b>	CRDO Jumilla	
<b>LOGÍSTICA</b>			
	<b>EUROPALET Y PALET INGLES</b>	<b>EUROPALET</b>	<b>PALET INGLES</b>
	CAJA DE 6 BOTELLAS	CAJA DE 12 BOTELLAS	CAJA DE 12 BOTELLAS
	25 CAJAS POR PLANTA	12 CAJAS POR PLANTA	14 CAJAS POR PLANTA
	5 ALTURAS	5 ALTURAS	5 ALTURAS
<b>TRATAMIENTO Y PROCESADO</b>			
<p>Vinificación en depósitos de acero inoxidable durante 15 días con una temperatura máxima de 25 °C. Una vez terminado el proceso de maceración-fermentación se paso a barricas de roble francés y americano donde ha permanecido durante cuatro meses.</p>			
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSUMO PREFERENTE</b>			
<p>La temperatura de almacenamiento más equilibrada/correcta está entre 14 y 16°C. Es fundamental que el corcho permanezca húmedo, por lo que es necesario que esté en contacto con el vino, de ahí, la necesidad de que el vino se almacene en posición horizontal.</p> <p>Consumo preferente 2 años.</p>			
<b>MARIDAJE</b>			
<p>Ideal para acompañar arroces, guisos, legumbres, setas, estofados de carne, embutidos, morros y manos de cerdo, asados variados, quesos de corta y media curación, carnes blancas y rojas en salsa, parrilla o plancha...</p>			