BODEGAS CALVENTE

FICHA TÉCNICA

Nombre del vino
Calvente 2021
Denominación
Denominación de Origen Granada
Tipo
Blanco-Seco
Variedades
Moscatel de Alejandría
Lote
134
EAN
8437011 204 110
SCC
12 botellas: 8437011 204 080
6 botellas: 8437011 204 097

CRIANZA

Crianza
En sus lías finas a temperatura controlada

TERRENO

Edad del viñedo
De 80 a 120 años
Propiedad del viñedo
Viñedo propio
Municipio
Los Guájares
Parcela
El Castaño, La Cañá, La Loma y Jurite
Superficie
14,5 Has
Franja altitudinal
750 a 1025 msnm
Climatología
Mediterráneo montaña
Orientación
NE - SE
Insolación potencial anual
3400 horas
Pluviometría media anual
470 mm - 750 mm
Temperatura media anual
14-16°C
Pendientes
15-35%
Litología
Esquistos, calcoesquistos, filitas
Edafología
Luvisoles crómicos, cambisoles eútricos, regolsoles eútricos
Sistema de cultivo
Viñedo en cabeza



VENDIMIA

Vendimia
Manual tradicional
Selección
Selección manual de racimos en viñedo
Transporte
Cajas de 15 kg

ELABORACIÓN

Selección
Segunda selección manual en mesa
Fermentación
Temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable
Filtración
Mecánica (filtro Millippore) (no química)
Embotellado
En la propia bodega
Producción
Limitada
Consumo óptimo
Hasta 2026

ANÁLISIS TÉCNICO

Grado Alcohólico
13,42 % vol
Ph
3,27
Acidez Volátil
0,20 gr/L de ácido acético
Acidez Total
6.27 gr/L de ácido tartárico
Extracto seco
20,8 gr/L
SO2 Total
109 mg/L
Azucares Reductores
0.5 g/L

c/ Viñilla 6, 18699, Jete (Granada)
Tel.: + 34 958 644 179 Fax: + 34 958 644 179

email: info@bodegascalvente.com
WWW.BODEGASCALVENTE.COM