



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Nombre del Producto

Oloroso Rio Viejo

Denominación: Vino generoso.

Tipo: Oloroso.

Es el vino de calidad producido en las zonas al amparo de la Denominación de Origen <Jerez - Xérés - Sherry>, mediante el sistema clásico de Criaderas y Soleras. Elaborado a partir de la variedad de uva "Palomino" mediante un proceso de crianza oxidativa físico -química, tras la fermentación alcohólica total del mosto, lo que le confiere al producto determinadas características analíticas y organolépticas específicas, con un grado alcohólico adquirido entre 17 y 22% en volumen y un contenido en materias reductoras inferior a 9 gr/L.

Componentes:

Vino de Solera
Alcohol rectificado de vino
Color caramelo

Anhídrido Sulfuroso

Recomendaciones

Este producto no es recomendable para menores de edad ni mujeres embarazadas ni alérgicos a los sulfitos

Caducidad

Este producto no caduca

Conservación

No necesita condiciones especiales de conservación

Características Organolépticas:

Vino seco de color caoba, de aroma muy acusado, que recuerda a la nuez, de mucho cuerpo, a la boca es complejo y ofrece recuerdos de madera y chocolate amargo, dejando en el paladar un final largo, ligeramente ácido.

Parámetros Analíticos		Valor	Tolerancia
Grado	% vol	20	± 0,3
Densidad	gr/cc	0,984	±0,002
ph		3,1	<3,4
Ac Volatil	gr/l	0,6	<1
Ac Total	gr/l	6,5	± 0,5
Transmitancia	520 nm	53	± 3
SO ₂ T	mg/l	15	<150
Cobre	mg/l	0,5	<1
Hierro	mg/l	3	<5
Mat. Reductora	gr/l	6	<9