



Joaquín Rebolledo S.A.
C/ San Roque 11.32350. A Rúa. Ourense. Spain
Tel: 0034988372307. www.joaquinrebolledo.com

FICHA TÉCNICA DE TINTO BARRICA

- 1. Tipo de Producto:** Joaquín Rebolledo Tinto Barrica
- 2. Empresa elaboradora:** Joaquín Rebolledo S.A.
- 3. Graduación alcohólica del producto:** 13.5%
- 4. Estabilidad biológica del producto:** producto estable microbiológicamente, siempre que se siga las recomendaciones de almacenaje:

- **Método y análisis:** Determinaciones microbiológicas.

- **PARÁMETROS ANALÍTICOS CRÍTICOS:**

Recuento total mohos y levaduras:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento total levaduras:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento total enterobacterias:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento coliformes totales:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento coliformes fecales:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento pseudomonas:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento estreptococos grupo D:	Ausencia u.f.c./100 ml
Recuento clostridium sulfito reductores:	Ausencia u.f.c./100 ml

- 5. Vida útil:** no es necesario establecer fecha de caducidad.
- 6. Temperatura de conservación:** Temperatura ambiente

Características organolépticas

- **Vista:** Un vino brillante con un tinte de color picota y carmes
- **Nariz:** Elegante y muy limpia. Perfecta madurez de frutas rojas y negras. Regaliz, pimienta, toffe... Madera bien ensamblada, notas especiadas minerales y muy balsámico
- **Boca:** Consistente y larga, de taninos dulces y sabrosos, Buena untuosidad y estructura. Glicérico, redondo y postgusto muy largo y fragante
- **Presentación:** Botella de 0,75 L
- **Forma y momento de consumo:** Ideal para acompañar carnes rojas, caza, quesos curados y las setas. Servir a una temperatura de 16 ° a 18 ° C.

- 7. Presentación:** Botella de 0,75 L
- 8. Naturaleza del envase:** Botella de vidrio y tapón de corcho