



Joaquín Rebolledo S.A.  
C/ San Roque 11.32350. A Rúa. Ourense. Spain  
Tel: 0034988372307. [www.joaquinrebolledo.com](http://www.joaquinrebolledo.com)

## **FICHA TÉCNICA DE GODELLO**

- 1. Tipo de Producto:** Joaquín Rebolledo Godello
- 2. Empresa elaboradora:** Joaquín Rebolledo S.A.
- 3. Graduación alcohólica del producto:** 13%
- 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: Vino de color amarillo pajizo con reflejos verdes, limpio y brillante.
- Nariz: Calidad en intensidad de aromas primarios, perfumes de manzana, albaricoque y melocotón, sensación de hinojo.
- Boca: untuoso, textura ligera grasa y bien estructurado. Acidez bien equilibrada, ligeramente goloso, y con un elegante amargor que le hace persistente en la boca. Postgusto frutal largo.
- Presentación: Botella de 0,75 L
- Forma y momento de consumo: Pescados , mariscos , ensaladas y quesos . Servir a temperatura entre 8 -10 °C .

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