

FICHA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO FINAL						
Denominación del producto	Émile 2021 - MERLOT calificado IGP Castellon Bodegas La Canetana, Canet lo Roig					
Composición (%)	Merlot 90% (considerado como monovarietal en este caso), pero con un toque de Cabernet Sauvignon 8% y Cabernet Franc 2%					
Alérgenos y valores nutritivos:	Contiene Sulfitos. Valor energético: 318 kJ/100 ml, azúcares, proteínas 0,2g/100 ml; hidratos de carbono 0,9/100 ml					
Características microbiológicas y fisicoquímicas	%Vol	pH	Ac. Tot (g/l THz)	Ac. Volátil	SO2 (mg/l)	Azúcares reductores(g/l)
	13,50	3,59	6,09	0,76	30	1.76
Tratamientos tecnológicos a los que se ha sometido	Premaceración en frío. Fermentación de 19 días en depositos de acero, 18 meses en barricas de roble francés (Omega)					

Este vino es primer vino de **Bodegas La Canetana, IGP Castellon**, con 90% de merlot, una variedad con ciclo corto. La primera variedad tinta que se vendimia ya al principio de septiembre. La Merlot es considerada como autóctona de la zona Castellon, vista que es mas de 70 años presente y se ha adaptada al clima.

Embotellado primavera 2024 : **1200 botellas de 0.75l , 100 magnums 1,5 L**

Le compartimos el análisis sensorial del labo qua ha calificado nuestro ÉMILE apto IGP Castellon:

Fase Visual: color rojo rubí con reflejos de capa media. Presenta un aspecto limpio.

Fase olfativa: En nariz tiene aromas a fruta madura y compotada.

Fase gustativa: En boca tiene un entrada amable, muy ligero y con buena acidez. En retronasal vuelven los aromas de frua con persistencia media.

