



FICHA TÉCNICA COMERCIAL

Néctar de Farruche 2023



Viñedos Viejos de 40 y 70 años
Parcelas en terrenos cuarcíticos de origen volcánico y arcillo-calcareos
Variedad Tempranillo
Cultivo Secano
Aclareo de racimos
Producción media 700 gramos por cepa o 1120 kg por hectárea
Vendimia manual en cajas
Despalillado
Selección manual de las uvas pasas
Maceración pre-fermentativa a 3º durante 5 días
Fermentación alcohólica a 25ºC
Estabilización y Filtración.
Embotellado

Datos Analíticos

Grado Alcohólico	15,2 % vol
Azúcares Reductores	80 gr/lit
Acidez Total	6,5 gr/lit
Acidez Volatil	0,50 gr/lit
Sulfuroso Libre	29 mgr/lit
Sulfuroso Total	170 mgr/lit
Ph	3,26
I.C.	14,5
I.P.T.	75

Temperatura de Servicio y Maridaje

Servir frío, entre 10-14 ºc

Ideal con Quesos curados y Embutidos Selectos, Guisos de Caza Mayor

Espectacular con Foie a la plancha, Rabo de toro, Carrilleras guisadas.

Magnífico para acabar con un postre a base de chocolate, tejas o tarta de queso.