



  
**EVINOR**  
XIII EVALUACIÓN DE VINOS DE NOROESTE

**18 DE OCT**  
**2019**   
**CHILECITO-LA RIOJA**

**FICHA TÉCNICA VINOS  
CASEROS Y ARTESANALES**

---

## FICHA TÉCNICA DE VINOS CASEROS Y ARTESANALES

Evaluación de Vinos del Noroeste 2019

FECHA

--	--	--

### 01. DATOS

Bodega/Elaborador: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

(para envío de informe)

Teléfono: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Provincia: \_\_\_\_\_

Departamento: \_\_\_\_\_

Distrito: \_\_\_\_\_

CATEGORÍA: \_\_\_\_\_

COMPOSICIÓN VARIETAL: \_\_\_\_\_

FAJA DE SEGURIDAD: \_\_\_\_\_

Nº DE ANALISIS: \_\_\_\_\_

Edad del Viñedo: \_\_\_\_\_ años.

Sistema de conducción:

Metodo de riego:

Goteo

Surco

Manto

Otros:  \_\_\_\_\_

Frecuencia de riego: \_\_\_\_\_

Restricción Hídrica:

SI

NO

Accidentes Climáticos:

SI

NO

Techa del accidente:

--	--	--

## 02. MODO DE COSECHA

FECHA:

- Granel
- Carros cosecheros
- Recipiente de 100 a 40 Kg.
- Cajas

## 03. ELABORACIÓN

### 3.1 MODO DE EXTRACCIÓN DE MOSTO

Especificar tipo de molienda, maceración pelicular, (tiempo, temperatura), escurrido dinámico, prensado directo, etc.

---

---

---

### 3.2 TRATAMIENTOS PREFERMENTATIVOS

Especificar: Sistema de desborre, con o sin frío, encimado, etc.

---

---

---

### 3.3 FERMENTACIÓN

Especificar utilización o no de levaduras seleccionadas (cepa), nutrientes (dosis), clarificación (dosis), ajuste de pH, etc.

---

---

---

Temperatura de fermentación:  °C

Días de Fermentación:

### 3.4 FERMENTACION Y/O CONSERVACIÓN EN BARRICA DE ROBLE

Especificar tipo de barricas, intensidad de tostado, origen, fecha de llenado de las barricas, tiempo estimado de permanencia, porcentajes que intervienen en el corte.

---

---

---

### 3.5 FERMENTACIÓN MALOLACTICA:

SI

NO

Cepas Indígenas:

SI

NO

#### 04. ESTABILIZACIÓN

Destacar a que procesos y aspectos de estabilización ha sido sometido.

---

---

---

#### 05. OTROS COMENTARIOS

---

---

---

#### 06. ANÁLISIS QUÍMICOS

- 6.1 Alcohol:  % V/V a 20°C
- 6.2 Azúcar Reductor:  g/l
- 6.3 Extracto:  g/l
- 6.4 Ac. Total:  g/l
- 6.5 Ac. Volátil:  g/l
- 6.6 SO<sub>2</sub> Total:  mg /l
- 6.7 SO<sub>2</sub> Libre:  mg /l
- 6.8 pH.: