



# EVINOR

EVALUACIÓN DE VINOS DE NOROESTE



**II Concurso Nacional del  
Torrentés Riojano**

---

**28-29-30 NOV 2018**  
**Chilecito-La Rioja**

---

**FICHA TÉCNICA VINOS**  
**CASEROS Y ARTESANALES**

---

## FICHA TÉCNICA DE VINOS

Evaluación de Vinos del Noroeste 2018

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:

Método 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.: