

Carril de Cotos

AIRÉN 2016

Variedad

Airén 100%

I.G.P. Vinos de la tierra de Castilla.

Tª de servicio

Servir frío entre 6ºc y 8ºc

Maridaje

Acompañante ideal para aperitivos y entrantes, Mariscos de concha, arroces de pescado, aves, queso de cabra y pastas.

Elaboración

Elaborado con las mejores uvas de la cosecha procedentes de los viñedos airén más viejos de la zona, vendimiadas en su momento óptimo de maduración y utilizando las tecnologías más modernas en su elaboración, las cuales respetan al máximo la calidad del fruto y extraen lo mejor de él.

Nota de cata

Color amarillo pálido con pequeños reflejos verdosos de juventud. Nariz muy afrutada y potente, mezcla de notas de manzana verde, cítricos y ligeros recuerdos tropicales. Paso en boca firme, muy fresco y con una acidez bien estructurada.

Análisis

ALC: 12% VOL

AT: 5,50 gr/lit

AV: 0,25 gr/lit

PH: 3,15

AR: < 5 gr/lit

SO2 L: 35 ppm

SO2 T: 100 ppm

Formato

Botella: Rhein "Rhein Vip", 750 ml. PV 500 gr/PT 1125 gr

Tapón: Corcho sintético 44x24 mm

Código EAN: 8437003047015

Caja: 6 unidades/DIM: 334X232X155 mm/PV 260 gr/PT 7,68 kg

Europallet: 100 cajas/600 botellas/4 alturas de 25 cajas.

