



Carril de Cotos

TEMPRANILLO 2016

Variedad

Tempranillo 100%
I.G.P. Vinos de la tierra de Castilla.

Tª de servicio

Servir a temperatura ambiente entre 16°C y 18°C

Maridaje

Armoniza muy bien Pastas, Carnes asadas, Guisos, embutidos, Quesos suaves.

Elaboración

Selección de uvas de la variedad Tempranillo, de porte bajo, vendimiadas en su momento óptimo de maduración y procedentes de viñedos viejos y autóctonos de la zona. Suave despallado y estrujado con una posterior fermentación y maceración a temperatura controlada para preservar y extraer lo mejor del fruto.

Nota de cata

Color rojo púrpura intenso, de capa media-alta y con tonalidades violetas en los ribetes de la copa que denotan un vino joven potente y bien estructurado. Nariz muy afrutada con recuerdos a fruta roja de bosque, fresa, y regaliz con unos suaves toques lácticos que lo hacen muy apetecible. Paso de boca bien estructurado, carnoso y potente pero al mismo tiempo suave, sin resaltar la excesiva astringencia propia de los vinos jóvenes.

Análisis

ALC: 13 % VOL
AT: 5 gr/lit
AV: 0,30 gr/lit
PH: 3,7
AR: < 4 gr/lit
SO2 L: 35 ppm
SO2 T: 100 ppm

Formato

Botella: Bordelesa "Stylus", 750 ml. PV 575 gr/PT 1132 gr
Tapón: Corcho sintético 44x24 mm
Código EAN: 8437003047039
Caja: 6 unidades/DIM: 228X153X325 mm/PV 260 gr/PT 8,20 kg
Europallet: 100 cajas/600 botellas/4 alturas de 25 cajas.