



Carril de Cotos

TEMPRANILLO ENVEJECIDO EN BARRICA 2014

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 Carnes rojas, carnes de caza y sobretodo asadas, Guisos, embutidos, muy recomendado el jamón serrano, así como quesos curados.

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. Paso por barrica de roble francés y americano durante aproximadamente 6 meses en condiciones controladas de temperatura, humedad e iluminación.

Nota de cata

Color rojo picota de capa media-alta que recuerdan su juventud, con pequeñas tonalidades ocre en los ribetes de la copa que denotan su paso por barrica. En nariz resaltan las notas de vainilla y cacao, aportadas por la madera pero sin perder la fruta madura. Paso de boca bien estructurado, redondo y potente, haciendo de este un vino con bastante vida por delante.

Análisis

ALC: 13,50 % VOL
AT: 4,70 gr/lit
AV: 0,40 gr/lit
PH: 3,7
AR: < 4 gr/lit
SO2 L: 35 ppm
SO2 T: 110 ppm

Formato

Botella: Bordelesa "Stylus", 750 ml. PV 575 gr/PT 1132 gr
Tapón: Corcho 1+1 44x24 mm
Código EAN: 8437003047053
Caja: 6 unidades/DIM: 228X153X325 mm/PV 260 gr/PT 8,20 kg
Europallet: 100 cajas/600 botellas/4 alturas de 25 cajas.