

FICHA TÉCNICA

MARCA: CARRIL DE COTOS "ENVEJECIDO EN BARRICA"

UVA EMPLEADA: TINTO TEMPRANILLO 100%

PRODUCTOR: BODEGAS SAN ISIDRO DE PEDRO MUÑOZ S.C. CLM
PEDRO MUÑOZ - CIUDAD REAL

REGIÓN:

ACOGIDO A: VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

COLOR: TINTO

Tª DE SERVICIO: ENTRE 16°C Y 18°C



ELABORACIÓN:

Selección de uvas de Tempranillo de porte bajo, vendimiadas en su momento óptimo de maduración y procedentes de viñedos viejos y autóctonos de la zona. Suave despalillado y estrujado con una posterior fermentación a temperatura controlada para preservar y extraer lo mejor del fruto. Paso por barrica de roble francés y americano durante aprox. 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:

% VOL : 13,50%
Acidez Total: 4,70 gr/lt.
Acidez Volatil: 0,48 gr/lt.
PH 3,85
Sulfuroso Libre: 35 ppm
Sulfuroso Total: 110 ppm
Azucars: < 4 gr/lt

PRESENTACION:

Botella: Bordelesa Stylus Verde 0,75 lts.
Corcho: 1+1
Capsula: Complejo
Etiqueta y Contra: Adhesiva.

EMBALAJE:

CAJA De carton de 6 Unidades tumbadas.
Peso: 8.3 kg.
Medidas 16 x 23 x 33 cm
PALET EUROPEO Capacidad : 100 Cajas de 6 Bot.
Peso: 845 kg.
Medidas: 156 x 79 x 120 cm

GALARDONES

- Quijote de Bronce 2013 - IV Concurso Regional de Vinos Tierra del Quijote
- Bronce en Concurso Regional "Premios Fercam 2014"
- Quijote de Oro 2015 – VI Concurso Regional de Vinos Tierra del Quijote
- Medalla de oro 2015 – 22 edición Concours Mondial de Bruxelles

**BODEGAS SAN ISIDRO
DE PEDRO MUÑOZ S.C.C.L.M.**
C.I.F. F-13003132
Tfno. 926 586 057 - Fax 926 568 380
Ctra. el Toboso, 1
13620 PEDRO MUÑOZ (C. Real)