

Carril de Cotos

SEMIDULCE 2016

Variedad

Airén 100%

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

Tª de servicio

Servir muy frío entre 6ºc y 8ºc

Maridaje

Ideal para Pescado, Marisco, Especialmente sardinas y gambas, ensaladas o incluso postres.

Elaboración

Recolectando las mejores uvas de airén de nuestra zona, y con un proceso de fermentación natural a temperatura controlada, el cual es interrumpido en el momento justo, obtenemos este vino con su característico sabor dulce y un punto de burbuja que refuerza su frescura.

Nota de cata

Color amarillo pálido. Nariz muy afrutada con notas que recuerdan al plátano y ligeros toques tropicales. Paso de boca dulce, muy suave y ligero en el que resalta una fina burbuja que lo hace muy agradable al paladar.

Análisis

ALC: 10,50% VOL

AT: 5,90 gr/lit

AV: 0,40 gr/lit

PH: 3,10

AR: < 45 gr/lit

SO2 L: 35 ppm

SO2 T: 130 ppm

Formato

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

Tapón: Corcho sintético 44x24 mm

Código EAN: 8437003047046

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

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

