

Carril de Cotos

ROSADO 2016

Variedad

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

Tª de servicio

Servir muy frío entre 6ºc y 8ºc

Maridaje

Armoniza muy bien con Tapas, canapes, arroces, pastas, pizzas, mariscos de concha.

Elaboración

Combinando las mejores uvas tempranillo procedentes de los viñedos autóctonos de la zona, junto con la más avanzada tecnología se ha elaborado este vino joven con un proceso natural interrumpido en el momento justo para obtener ese sabor tan dulce y fresco que hacen este vino tan agradable y adictivo al paladar.

Nota de cata

Color rosa fresa, en nariz muy afrutado con recuerdos a golosina y frutas rojas. Paso en boca suave, muy dulce y ligero en el que resalta una fina burbuja que lo hace muy agradable para el paladar.

Analisis

ALC: 9 % VOL
AT: 6 gr/lt
AV: 0,45 gr/lt
PH: 3,10
AR: < 80 gr/lt
SO2 L: 35 ppm
SO2 T: 140 ppm

Formato

Botella: Rhein "Rhein Vip", 750 ml. PV 500 gr/PT 1125 gr
Tapón: Corcho sintético 44x24 mm
Código EAN: 8437003047114
Caja: 6 unidades/DIM: 334X232X155 mm/PV 260 gr/PT 7,68 kg
Europallet: 100 cajas/600 botellas/4 alturas de 25 cajas.

