

Carril de Cotos

CABERNET SAUVIGNON BARRICAS 2014

Variedad

Cabernet Sauvignon 100%
I.G.P. Vinos de la tierra de Castilla.

Tª de servicio

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

Maridaje

Perfecto acompañante de carnes rojas, carnes de caza, muy especialmente cordero y sobretodo carnes a la parrilla, Guisos con salsas fuertes.

Elaboración

Selección de uvas de Cabernet Sauvignon, vendimiadas en su momento óptimo de maduración. Ssuave despalillado y estrujado con una posterior fermentación, a temperatura controlada para extraer la parte justa de Polifenoles y taninos dulces que se encuentran en el hollejo de la uva. Pase a las barricas de roble Francés, en las que permanecen aprox. 1 año. Después de este largo periodo de tiempo, el vino se mete en botella en la que permanece, como mínimo, un periodo de 7 meses reposando y redondeandose

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: 4,90 gr/lit
AV: 0,48 gr/lit
PH: 3,75
AR: < 4 gr/lit
SO2 L: 35 ppm
SO2 T: 130 ppm

Formato

Botella: Bordelesa "Stylus", 750 ml. PV 575 gr/PT 1132 gr
Tapón: Corcho 1+1 44x24 mm
Código EAN: 8437003047022
Caja: 6 unidades/DIM: 228X153X325 mm/PV 260 gr/PT 8,20 kg
Europallet: 100 cajas/600 botellas/4 alturas de 25 cajas.

