Carril de Cotos

AIRÉN 2021

Variedad

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

Tª de servicio

Servir frio entre 6ºc y 8ºc

Maridaje

Acompañante ideal para aperitivos y entrantes, Mariscos de concha, arroces de pescado, aves, queso de cabra y pastas.

Elaboración

Seleccionamos la uva en Bodega intentando recoger la más sana y más vieja de los viñedos de Pedro Muñoz, vendimiadas en su momento óptimo de maduración.

Una vez que la uva se estruja y se extrae el mosto, con este se realiza un proceso de limpieza quedando listo para su fermentación, esta se realiza a temperatura baja entre los 17º y 19º durante unos 10 días aproximadamente. Siempre utilizando las tecnologías más modernas en su elaboración, las cuales respetan al máximo la calidad del fruto y extraen lo mejor de él.

Nota de cata

Color amarillo pálido con pequeños reflejos verdosos de juventud. Nariz afrutada y potente, mezcla de notas de manzana verde, cítricos. Boca firme, muy fresco y con una acidez bien estructurada (equilibrada)

Analisis

ALC: 11,50 % VOL
AT: 5,11 gr/lt
AV: 0,15 gr/lt
PH: 2,98
AR: < 5 gr/lt
SO2 L: 20 ppm
SO2 T: 81 ppm

Formato

Botella: Rhein "Rhein Vip", 750 ml. PV 500 gr/PT 1125 gr
Tapón: Corcho sintético 44x24 mm
Código EAN: 8437003047015
Caja: 6 unidades/DIM: 334X232X155 mm/PV 260 gr/PT 7,68 kg
Europallet: 100 cajas/600 botellas/4 alturas de 25 cajas.

©2022 Bodegas San Isidro de Pedro Muñoz S.C CLM. (España) Por favor beba con responsabilidad.