

Carril de Cotos

SEMIDULCE 2020



Variedad

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

Tª de servicio

Servir muy frío entre 6°C y 8°C

Graduación

10,00 % VOL

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: 10,00% VOL
AT: 5,17 gr/lit
AV: 0,37 gr/lit
PH: 3,10
AR: < 41 gr/lit
SO2 L: 40 ppm
SO2 T: 104 ppm

Formato

Botella: Rhin alta. Capacidad de 75 CL
Tapón: Sintético 44 x 24 mm
Código EAN: 8437003047046
Caja: 6 unidades. 334 X 232 X 155 mm. Peso por caja de 7,68 kg
Europallet: 100 cajas / 600 botellas / 4 alturas de 25 cajas.