

Carril de Cotos

CABERNET SAUVIGNON BARRICAS 2015



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. Suave 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 permanece aproximadamente un 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 redondeándose.

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: 14,00% VOL
AT: 4,98 gr/lit
AV: 0,49 gr/lit
PH: 3,74
AR: < 4 gr/lit
SO2 L: 16 ppm
SO2 T: 141 ppm

Formato

Botella: Bordelesa "Stylus", 750 ml. PV 575 gr/PT 1132 gr
Tapón: Corcho 1+144x24 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.