

FICHA TÉCNICA

MARCA: CARRIL DE COTOS - Semidulce

UVA EMPLEADA: AIREN 100%

PRODUCTOR: BODEGAS SAN ISIDRO DE PEDRO MUÑOZ S.C. CLM

REGIÓN: PEDRO MUÑOZ - CIUDAD REAL

ACOGIDO A: VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

COLOR: BLANCO

Tª DE SERVICIO: ENTRE 6°C Y 8°C



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 caldo 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. Es el vino indicado para los menos aficionados.

ANÁLISIS:

% VOL :	11,00%
Acidez Total:	5,90 gr/lit.
Acidez Volatil:	0,40 gr/lit.
PH	3,10
Sulfuroso Libre:	35 ppm
Sulfuroso Total:	130 ppm
Azucares:	45 gr/lit

PRESENTACION:

Botella:	Bordelesa Rhin transparente 0,75 lts.
Corcho:	Sintético inyección color rosa
Capsula:	Complejo
Etiqueta y Contra:	Adhesiva.

EMBALAJE:

CAJA	De cartón de 6 Unidades de pie Peso: 9 kg. Medidas 35 x 16 x 23 cm
PALET EUROPEO	Capacidad : 96 Cajas de 6 Bot. Peso: 880 kg. Medidas: 156 x 79 x 120 cm

**BODEGAS SAN ISIDRO
DE PEDRO MUÑOZ S.C.C.L.M.**
C.I.F. F-13003132
Tfno. 926 586 057 - Fax 926 568 380
Ctra. el Toboso, 1
13620 PEDRO MUÑOZ (C. Real)