

# Carril de Cotos

## VERDEJO 2021

### Variedad

Verdejo 100%

I.G.P. Vinos de la tierra de Castilla.

### Tª de servicio

Servir frío entre 6ºc y 8ºc

### Maridaje

Todo tipo de pescado, principalmente los de sabor suave como merluza, lubina o lenguado. Cualquier variedad de mariscos, sobre todo cocinados al vapor o cocidos, aunque también puede ser con salsas marineras o al ajillo como el caso de las gambas.

### Elaboración

Realizando un constante seguimiento de los viñedos de verdejo asentados en la zona, se han seleccionado las mejores uvas de estos. Se elabora durante una maceración pelicular, a continuación el mosto se limpia y se fermenta a temperatura baja, entre 15º y 17º durante un periodo de 10 a 15 días.

### Nota de cata

Aspecto brillante limpio y cristalino de color amarillo pálido con irisaciones verdosas en los bordes de la copa. Nariz limpia, potente con recuerdos de fruta blanca y notas cítricas bien ensambladas. En boca se muestra ligero, poco persistente, fresco y frutal, dejando un retrogusto agradable. Muy apetecible para la hora del tapeo o para comer con arroces y pescados.

### Análisis

ALC: 12% VOL

AT: 6,52 gr/lit

AV: 0,33 gr/lit

PH: 2,96

AR: < 5 gr/lit

SO2 L: 35 ppm

SO2 T: 100 ppm

### Formato

Botella: Rhin Alta Oscuro "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.

