

Carril de Cotos

VERDEJO 2019



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, para trasladar, mediante una meticulosa elaboración, todas las características de la uva a la botella, para que nuestro público las pueda disfrutar en su máxima plenitud.

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 tropicales 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: 5,50 gr/lit
AV: 0,25 gr/lit
PH: 3,15
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.