

# CARRIL CRUZADO

Gama Edición Limitada

FICHAS TÉCNICAS



**MANCHUELA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN





**MANCHUELA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# Carril Cruzado

12 MESES EN BARRICA

PETIT VERDOT

*edición limitada*

**Tipo de vino:** Tinto con crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

**Variedad:** Petit Verdot 100%.

Vendimia seleccionada de parcela.

**Figura de calidad diferenciada:** DO MANCHUELA.

## Elaboración:

Separación estática del mosto de sus hollejos, incorporándolos posteriormente para realizar la fermentación alcohólica de 23 días a baja temperatura en depósito. Fermentación Maloláctica en la barrica. Envejecimiento de doce meses en barrica nueva de roble francés (selección especial de duelas de porosidad fina para un aporte más elegante y cuidadoso del roble).

## Notas de cata:

### - Fase visual:

Rojo rubí, limpio y brillante. Capa media-alta. Deja buena lágrima en la copa al moverla.

### - Fase olfativa:

El vino se muestra fino, elegante y potente. Muy complejo: Recuerdos a ciruela negra, cáscara de cítricos, flores secas, especias. Al agitar, aparecen apuntes balsámicos (eucalipto), regaliz, matices especiados y tostados.

### - Fase gustativa:

Muy sabroso, pudiéndose reconocer la mayoría de las sustancias apreciadas en fase olfativa. Final largo y persistente, con pinceladas sedosas.

### - Armonía:

Vino con gran armonía, para apreciarlo sin prisas y para disfrutar.

## Maridaje:

Chuletón madurado de buey, wagyu, carpaccio de cecina y quesos curados.

## Consumo y conservación:

Para disfrutar de sus cualidades óptimas, recomendamos su consumo a 16°C y conservarlo en un lugar fresco y seco.

## Recomendación:

Disfrutarlo siempre en buena compañía



**MANCHUELA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# Carril Cruzado

**SYRAH**

**12 MESES EN BARRICA**

*edición limitada*

**Tipo de vino:** Tinto, con crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

**Variedad:** Syrah 100%.

**Figura de calidad diferenciada:** DO MANCHUELA.

**Elaboración:** Larga maceración en depósito de acero inoxidable. Envejecimiento de doce meses en barrica nueva de roble francés (selección Especial de duelas de grano fino).

## Notas de cata:

### - Fase visual:

Rojo rubí, limpio y brillante. Capa media-alta. Deja buena lágrima en la copa al moverla.

### - Fase olfativa:

El vino se muestra fino, elegante y sutil. Muy complejo: recuerdo de grosella negra madura integrada con los toques tostados, ahumados, especiados, trufa y a aceituna negra que aporta la sutil barrica francesa.

### - Fase gustativa:

En boca el vino es amable, con paso expresivo y sabroso, de taninos abundantes y estructura sedosa; más sensaciones que se identifican con las percibidas en la fase gustativa. Su complejidad junto a su calidez y cuerpo intenso no nos dejarán indiferentes.

## Maridaje:

Chuletón de black angus madurado, solomillo Kobe, pato pekin y quesos curados.

## Consumo y conservación:

Para disfrutar de sus cualidades óptimas, se recomienda su consumo a 16°C y conservarlo en un lugar fresco y seco.

## Recomendación:

Disfrutarlo siempre en buena compañía.



# CARRIL CRUZADO

Gama Edición Limitada

---



**MANCHUELA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN





**VEGANO**  
**MANCHUELA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# Carril Cruzado

**BLANCO CHARDONNAY EDICIÓN  
LIMITADA 2024 ECOLÓGICO  
6 MESES EN BARRICA  
ECOLÓGICO**

*edición limitada*

Tipo de vino: Blanco con crianza de 6 meses en barrica de roble francés nuevo  
Variedad: Chardonnay 100%.  
Proviene de una profunda selección de las mejores uvas.

Graduación alcohólica: 12% vol.

Figura de calidad diferenciada: D.O MANCHUELA.

#### Elaboración:

Su compleja elaboración consiste en una ligera maceración previa a fermentación del mosto con su piel para conseguir más potencia aromática. Su fermentación alcohólica se produce en barrica de roble francés nuevo con temperatura controlada de 14 °C durante cuatro semanas y posterior crianza durante seis meses en la misma barrica nueva de roble francés sobre lías, practicándose el batonnage a diario, haciendo de este un vino expresivo, armonioso, elegante y muy equilibrado.

#### Notas de cata:

##### - Fase visual:

Amarillo limón muy atractivo, limpio y brillante. Deja una lágrima densa en la copa al moverla.

##### - Fase olfativa:

En nariz se muestra intenso, elegante y armonioso.

Muy complejo: Recuerdos a plátano maduro, manzana roja, toques de miel, mantequilla, flor de azahar y aromas tostados y caramelo toffe.

##### - Fase gustativa:

Muy sabroso, sofisticado y con una frescura y cremosidad que se encuentran equilibradas en el paladar. Es un vino que transmite elegancia y con un final muy largo, pudiéndose reconocer la mayoría de los matices apreciadas en fase olfativa.

-Maridaje: Es un vino muy gastronómico, fácil de maridar con carpaccio, tartar de salmón risotto con boletus, sashimi, gyozas, alcachofas con azafrán y paella de bogavante.

Consumo y conservación: Para disfrutar de sus cualidades óptimas, recomendamos su consumo a 8°C y conservarlo en un lugar fresco, seco y oscuro.

Recomendación: Disfrutarlo siempre en buena compañía.





# Carril Cruzado

ROSADO EDICIÓN LIMITADA  
2024 ECOLÓGICO  
5 MESES EN BARRICA  
ECOLÓGICO

*edición limitada*

EL PRIMER ROSADO EN BARRICA CON PETIT VERDOT  
DEL MUNDO

Tipo de vino: Rosado con crianza de 5 meses en  
barrica de roble francés nuevo.  
Variedad: Petit Verdot 100%.  
Proviene de realizarse un estricto control de calidad  
para conseguir las mejores uvas.

Graduación alcohólica: 12,5 % vol.

Figura de calidad diferenciada: I.G.P TIERRA DE  
CASTILLA.

Elaboración:

Su mimada elaboración consiste en una ligera  
maceración previa a fermentación del mosto con su  
piel para conseguir más potencia aromática, sin  
realizar prensados.

Su fermentación alcohólica se produce en barrica de  
roble francés nuevo con temperatura controlada de  
15 °C durante cuatro semanas y posterior crianza  
durante cinco meses en la misma barrica nueva de  
roble francés sobre lías, practicándose el batonnage  
a diario, haciendo de este un vino único, armonioso,  
elegante y muy equilibrado.

Notas de cata:

- Fase visual:

Rosado coral muy atractivo, llamativo y brillante.  
Dejando una lágrima densa en la copa al moverla.

- Fase olfativa:

En nariz se muestra explosivo en aromas, elegante y  
armonioso. Muy complejo con recuerdos a fruta roja,  
menta, cítricos y aromas tostados.

- Fase gustativa:

Muy cremoso, sofisticado, se encuentra equilibrado  
en el paladar. Es un vino que transmite elegancia y  
con un final envolvente, pudiéndose reconocer los  
toques que recuerdan al caramelo, regaliz y  
especies de carácter balsámico.

-Maridaje: Es un vino muy gastronómico fácil de  
maridar con paella valenciana, niguiris, gazpacho  
marinero, trucha al horno, sushi y tostadas de salmón  
con aguacate.

Consumo y conservación: Para disfrutar de sus  
calidades óptimas, recomendamos su consumo a  
8°C y conservarlo en un lugar fresco, seco y oscuro.

Recomendación: Disfrutarlo siempre en buena  
compañía.

# CARRIL CRUZADO

UNA BODEGA EN UN VIÑEDO

Crta. Iniesta-Villagarcía del Llano Km.13  
16236 Villagarcía del Llano. Cuenca  
ESPAÑA

[www.carrilcruzado.es](http://www.carrilcruzado.es)

