

CARRIL CRUZADO

Gama Carril Cruzado Colección

FICHAS TÉCNICAS



MANCHUELA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN





Carril Cruzado

TINTO CABERNET SAUVIGNON

Tipo de vino: Tinto Joven

Variedad: Cabernet Sauvignon

Indicación: D.O. MANCHUELA

Elaboración:

Fermentación tradicional en tanque de acero inoxidable a temperatura baja y controlada.

Nota de cata:

Fase Visual: color rojo cereza con ribete morado, vivo y brillante. Color medio-alto.

Fase Olfativa: con aroma de frutos negros y rojos como mora, frambuesa y fresa.

Fase Gustativa: En boca se muestra Equilibrado, largo sabor que expresa frescura.

Maridaje:

Acompaña perfectamente platos ligeros de carne, tataki, tartar, jamón, quesos y chocolate.

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.

Vino apto para veganos



Carril Cruzado

PETIT VERDOT

Tipo de vino: Rosado

Variedad: Petit Verdot 100%

Indicación: D.O. MANCHUELA

Elaboración:

Maceración de 6 horas en frío con el hollejo de la uva. Sangrado por gravedad, desfangado estático por flotación y fermentación a baja temperatura.

Notas de cata:

Fase Visual: color rosa fresa, brillante y muy limpio. Baja intensidad colorante.

Fase Olfativa: Aromas de fruta roja como la fresa y frambuesa, que recuerda a la piruleta. Ligeras notas aromáticas de menta.

Fase Gustativa: en boca es intensamente fresco, redondo y equilibrado.

Maridaje:

Ideal para acompañar un carpaccio, pescados ahumado, mariscos, tartar de atún y sushi.

Consumo y conservación:

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

Recomendación:

Disfrutarlo siempre en buena compañía.

Vino apto para veganos





Carril Cruzado

SAUVIGNON BLANC

ECOLÓGICO

Tipo de vino: Blanco

Variedad: Sauvignon Blanc 100%

Indicación: D.O. MANCHUELA

Elaboración:

Maceración en frío con el hollejo de la uva. Sangrado por gravedad, desfangado estáticamente y fermentación a baja temperatura.

Notas de cata:

Fase Visual: Color pajizo verdoso, con ribete acerado, brillante.

Fase Olfativa: Fuerte explosión tropical de piña, manzana verde y mango. Toque cítrico de pomelo y recuerda a flores como la mazanilla.

Fase Gustativa: Destaca su frescura, con un paso por boca elegante y largo postgusto

Maridaje:

Es un gran compañero de arroces, pescados, ostras, ceviche, sushi y tataki.

Consumo y conservación:

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

Recomendación:

Disfrutarlo siempre en buena compañía.

Vino apto para veganos.



Carril Cruzado

TINTO MULTIVARIETAL ROBLE

ECOLÓGICO

Tipo de vino: Tinto con crianza en barrica de roble.

Variedad: Petit Verdot, Cabernet Sauvignon y Syrah.

Indicación: D.O. MANCHUELA

Elaboración:

Tradicional con suaves maceraciones. Tras la fermentación maloláctica, se somete a crianza durante 3 meses en barrica de roble.

Nota de cata:

Fase Visual: color rojo picota bien cubierto.

Fase Olfativa: Delicado aroma a moras y arándanos junto a matices de vainilla, regaliz y especias.

Fase Gustativa: buena estructura, voluminoso y con un tanino maduro que aporta un paso untuoso y elegante.

Maridaje:

Acompaña perfectamente carnes asadas, confit, foie, jamón y quesos.

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.



CARRIL CRUZADO

UNA BODEGA EN UN VIÑEDO

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

www.carrilcruzado.es

