



CARRIL CRUZADO  
B O D E G A



**MANCHUELA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



EDICIÓN LIMITADA

# Carril Cruzado

PETIT VERDOT

12 MESES EN BARRICA

*edición limitada*

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

**Variiedad:** Petit Verdot 100%. Seleccionando una parte de la parcela.

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

## Elaboración:

Separación en la prensa del mosto y las pieles. Limpieza del mosto y adición posterior de las pieles. Maceración durante 23 días en depósito de acero inoxidable.

Fermentación Maloláctica en la barrica. Envejecimiento de doce meses en barrica nueva de roble francés (Selección Especial 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: 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 amargas.

- Armonía:

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

**Maridaje:** Asados de carnes rojas, faisán, pato y quesos muy 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



EDICIÓN LIMITADA

# 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: recuerdos de cassis integrados 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:** Asados de carnes rojas, faisán, pato y quesos muy 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

BODEGAS Y VIÑEDOS

---

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

---

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