



# CARRIL CRUZADO

B O D E G A



VEGANO

MANCHUELA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# Carril Cruzado

## SAUVIGNON BLANC

**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 por flotación y fermentación a baja temperatura.

### **Notas de cata:**

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

**Fase Olfativa:** intenso aroma de flores blancas y frutas tropicales como piña y mango.

**Fase Gustativa:** Fresco. De boca suave y largo final.

### **Maridaje:**

Es un gran compañero de arroces, pescados, mariscos, pastas, sushi y ensaladas.

### **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.



VEGANO

MANCHUELA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# 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 por flotación y fermentación a baja temperatura.

## **Notas de cata:**

Fase Visual: color rosa grosella, brillante y muy limpio. Capa baja.

Fase Olfativa: con aromas de fruta roja como fresa y frambuesa.

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

## **Maridaje:**

Ideal para acompañar arroces, pescados blancos, mariscos, pastas, sushi y ensaladas.

## **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.



VEGANO

MANCHUELA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# Carril Cruzado

TINTO CABERNET SAUVIGNON

**Tipo de vino:** Tinto Joven

**Variedad:** Cabernet Sauvignon.

**Indicación:** D.O. Manchuela

**Elaboración:**

Tradicional con fermentación en tanque de acero inoxidable a temperatura controlada.

**Nota de cata:**

Fase Visual: color rojo cereza con ribete morado, vivo y brillante. Capa media-alta.

Fase Olfativa: con aroma de frutos negros y rojos como mora, fram-buesa y fresa, junto a matices de regaliz.

Fase Gustativa: En boca se muestra equilibrado, largo y fácil de beber.

**Maridaje:**

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

**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

TINTO MULTIVARIETAL ROBLE

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

**Varietal:** Syrah, Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

**Indicación:** I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla

## Elaboración:

Tradicional con medias 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: aromas de moras y arándanos junto a matices de regaliz y especias.

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

## Maridaje:

Acompaña perfectamente carnes asadas, tataki, tartar, 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

BODEGAS Y VIÑEDOS

---

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

---

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