



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Cotiella	Crianza 2013
-----------------	---------------------

COD. EAN: 8437008446042	Código de Producto
--------------------------------	---------------------------

<i>CARACTERÍSTICAS</i>	
VARIEDADES	Cabernet Sauvignon (50%) y Merlot (50%).
NOTAS DE CATA	Brillante. Color rojo rubí. Limpio e intenso. Aparecen frutos rojos y negros bien ensamblados con los especiados aportados por la barrica, durante el proceso de crianza. Buen paso de boca. Aparecen de nuevo los frutales y especiados. Sabroso. Taninos suaves domados por la crianza. Final armónico y persistente.
PROCESO	Vendimia nocturna. Despalillado y estrujado. Maceración prefermentativa 6 días a 10° C Fermentación hasta 25° C, con dos remontados diarios. Finalizada la fermentación alcohólica, sangrado y prensado. El vino permaneció en barricas de roble francés (fondos) y roble americano (duelas) durante 14 meses . Estabilizado y Embotellado.

<i>PARÁMETROS ANALÍTICOS</i>		
PARÁMETRO	VALOR	TOLERANCIA
GRADO	14°	± 0,5

<i>RECOMENDACIONES DE CONSUMO</i>	
TEMPERATURA DE SERVICIO	16°-18° C
IDEAL PARA	Vino adecuado para acompañar: Carnes a la brasa, caracoles, quesos curados y caza.
RECOMENDACIONES DE USO	Este producto va dirigido a personas mayores de edad, que estén sanas, y que toleren la ingesta de alcohol. Este producto puede resultar alérgeno a personas sensibles al anhídrido sulfuroso. BEBER CON RESPONSABILIDAD.

