



las2ces

f i c h a d e c a t a
01

Las Dosces, el Tinto Barrica de Chozas Carrascal

Elaboración: Tinto Joven madurado en barrica. 13,5°

Cada variedad se vinifica por separado. Fermentación a temperatura controlada a menos de 25°C, con maceración de unas dos semanas para Tempranillo y de unas tres semanas para el Syrah. Dos turbopigeage diarios, y dos deléstage durante la maceración a uno y dos tercios de la fermentación.

El vino flor de cada variedad se lleva a barricas de 2 y 3 años durante unos cinco meses.

Antes del embotellado se realiza el coupage definitivo entre estas dos variedades.

Variedades de Uva: Bobal, Tempranillo y Syrah.

Crianza: Cinco meses en barricas de Allier Francés.

Análisis sensorial:

Color: Rojo picota con un brillante ribete violáceo que anuncia la juventud la este vino

Nariz: Predominio de la fruta roja. Suaves aromas tostados con ciertas notas balsámicas.

Boca: Fresco, suave e intenso. Destaca por la sedosidad que le aporta la Syrah y la estructura del Tempranillo.



C



las2ces

las2ces
el Tinto Barrica
de Chozas Carrascal

a
t
a
c
e
d
a
n
c
i
f
|
02

Recomendaciones:

Para apreciar correctamente todo su potencial, se recomienda una temperatura de consumo sobre los 13º aproximadamente. Teniendo en cuenta la semi crianza del vino, la juventud, la carnosidad y sobre todo el carácter afrutado del mismo, podemos decir que armoniza en general con pescados azules o grasos como sardinas, boquerones, caballa, palometa, chicharro, atún, bonito del norte, salmón, pez espada...de sabor pronunciado y con una consistencia capaz de soportar la estructura y cuerpo de un vino joven de estas características.

Copa de Cata: Spiegelau Authentics 01.

Maridaje:

Armoniza especialmente con:

Pisto Bilbaíno
Habas con Chorizo
Pimientos de piquillo rellenos de carne al estilo bilbaíno
Alubias blancas con calamares
Cardo con magras
Pasta con cerdo
Piperrada Vasca
Ventresca de merluza en frita
Pasta con salsa boloñesa
Bonito al vino tinto
Marmitako de atún o bonito
Ventresca de Atún



C

Safrá 2011. Encontro de Vinhos Curitiba, Hotel Lizon 08/11/2014.