

CASA CASTILLO

D.O. Jumilla

Vino de garnacha sorprendente y especial. El Molar es un vino de una relación calidad-precio excepcional. En sus anteriores añadas ha cosechado numerosas alabanzas y buenas puntuaciones por parte de los críticos más prestigiosos, y ésta va a la zaga. Es un vino de paso amable, en el que el envejecimiento en fudres permite que la presencia de madera sea discreta y agradable, un vino para tomar y disfrutar con un buen queso semicurado y, sobre todo, en buena compañía.



EL MOLAR 2019

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Garnacha.

ELABORACIÓN

La uva se encuba con un 30% de raspón en pequeños lagares subterráneos abiertos donde realizó la fermentación alcohólica en maceración con sus hollejos durante dos semanas a una temperatura de 30°C. Posterior descube a fudres, donde realiza la fermentación maloláctica en contacto con sus lías.

Crianza: 13 meses en fudres de roble.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota con reflejos violáceos. En nariz tiene predominio de fruta roja, moras, fresco, con recuerdos balsámicos, con madera de fondo. En boca es fresco, sabroso, con buena acidez, paso fluido, goloso, muy agradable.

MARIDAJE

Queso semicurado, arroces, entrantes, quesos, cocina española, cocina mediterránea.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com