

CASA CASTILLO

D.O. Jumilla

De la uva vendimiada en el Valle se elabora el vino **Casa Castillo Monastrell**.

Compuesto por suelos pardo-calizo con costra, está cultivado en su totalidad con la variedad autóctona Monastrell. El viñedo se cultiva de forma tradicional con formación en vaso y en régimen de secano como el resto de la finca, con una densidad de plantación de 1.600 cepas por hectárea.



CASA CASTILLO MONASTRELL 2019

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

90% Monastrell, 10% Garnacha.

ELABORACIÓN

Uvas provenientes de una selección de los viñedos de toda la finca. Fermentación tradicional con control de temperatura. Fermentación maloláctica realizada en pequeños fudres y barricas.

Crianza mixta de 12 meses en fudres y barricas.

NOTAS DE CATA

Color picota de capa media alta. En nariz tiene entrada intensa, predominio de la fruta roja, golosa y casi compotada, ligeros recuerdos balsámicos y madera bien integrada. En boca es muy fresco, de trago fácil, buena acidez, taninos presentes, final largo con ligero amargor.

MARIDAJE

Quesos semicurados, guisos de carne.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com