

# CASA CASTILLO

---

## D.O. Jumilla

La Solana, 12 hectáreas de glasis (sedimentos finos) por acumulación de la montaña próxima. Orientación suroeste en el que resiste una vieja plantación de Monastrell a pie franco plantada en el año 1942, con rendimientos muy bajos debido a la edad de las cepas y perdidas de plantas cada año, llegando a una producción de 600 kilos por hectárea. Se elabora por separado originando el vino más emblemático de la bodega: **Casa Castillo Pie Franco**.



## CASA CASTILLO PIE FRANCO 2019

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

100% Monastrell.

### ELABORACIÓN

Despalillado sin estrujado, encubado en lagares subterráneos donde tuvo lugar la fermentación alcohólica por levaduras autóctonas alrededor de 10 días a 26 °C, bazuqueo manual, descube a barricas de roble francés nuevo, donde se completa la fermentación maloláctica en contacto con sus lías, y una posterior crianza de 16 meses en foudres de roble francés.

Debido al escaso rendimiento de la parcela la producción es muy limitada por añada.

### NOTAS DE CATA

Color picota oscuro, borde granate. Muy expresivo en nariz y con buena complejidad, fruta roja y fruta negra muy madura, casi mermelada, chocolate, especiados, café, recuerdos balsámicos y minerales. En boca encontramos una potencia controlada, sabroso, con fruta madura y notas tostadas, combinación de frescos balsámicos con agradables especiados. Taninos pulidos, final largo y gran persistencia.

### MARIDAJE

Carnes rojas a la brasa, conejo, cordero, embutido curado.

ASEUNIV, S.L.

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

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)