

CASA CASTILLO

D.O. Jumilla

El viñedo Valtosca es la transición entre las laderas de gravas y el valle. El nombre proviene de su suelo franco-arenoso cubierto de tosca caliza (valle-tosca). Se cultiva en su totalidad la variedad Syrah, en espaldera con una alta densidad de plantación por hectárea, lo que origina un vino maduro y concentrado que se comercializa como **Valtosca**.

VALTOSCA 2018



94
PARKER
2018

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Syrah.

ELABORACIÓN

Fermentación tradicional con levaduras autóctonas y con parte de racimos enteros en lagares subterráneos. Fermentación maloláctica en fudres. Embotellado sin filtrar.

Crianza de 14 meses en barricas usadas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Color cereza oscuro. En nariz tiene predominio de fruta negra madura, tostados, recuerdos de caramelos de violetas tras aireación y especiados (pimienta negra, clavo). En boca es amplio, buena carga frutal, taninos muy presentes, buena concentración.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes a la parrilla y buey.



ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com