MONTECASTRO

D.O. Ribera del Duero

Montecastro se elabora con uvas procedentes de viñedos plantados en suelos de diferente composición. Unos están plantados en terreno arcilloso, con guijarros, otros lo están en suelo calcáreo, otros en terreno franco, etc… en un esfuerzo por aunar los diferentes terruños que conforman los suelos de la Ribera del Duero.

Cada uno de estos terrenos, de donde proceden las uvas, confiere al vino unas características diferentes, además de complejidad y mineralidad, intentando conformar así un vino que sea la síntesis de la Ribera del Duero.

MONTECASTRO 2020

FORMATOS

0,75L

1,50L (2019)

VARIEDADES

95% Tinto Fino, 5% Merlot.

ELABORACIÓN

El proceso de elaboración empieza con una vendimia manual cien por cien, en cajas de 12 kg. y enviado a la bodega el mismo día. Se intenta introducir la uva fría y si se vendimia con mucho calor se baja la temperatura de la uva, se selecciona en mesa y se despalilla el 80%, ya que nos interesa mucho la elaboración con raspón para introducir toda la uva entera en los depósitos sin bomba, para no extraer taninos de mala calidad. Se enfría la uva y intentamos arrancar la fermentación lentamente con la levadura autóctona, hacemos remontados muy suaves para preservar la calidad del tanino a temperaturas frías con maceración de 20 días, potenciando la fruta y creando complejidad.

Crianza de 16 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

De color rojo oscuro y brillante. Se muestra mineral en nariz con notas de fruta fresca, menta y eucalipto con cierto toque de torrefacción muy bien integrado con su crianza en barrica. Gran volumen en boca, lozano y mineral en perfecta armonía con la fruta y la Madera. Todo el paladar se mantiene suave destacando un vino expresivo, intenso y de rica estructura. Su persistencia es larga con un gran peso de fruta madura.

MARIDAJE

Carnes rojas, quesos.

ASEUNIV, S.L.
TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41
aseuniv@aseuniv.com