

CASA CASTILLO

D.O. Jumilla

La Tendida no solo es la nueva referencia que sustituye al anterior Vino de Finca, supone también un cambio de concepto en la selección de los viñedos. Mientras que en el “Vino de Finca” elegíamos las viñas más viejas situadas en la zona del valle, en “La Tendida” priorizamos los mejores suelos calcáreos de las mejores posiciones, dentro del paraje conocido por ese nombre, en la fina Casa Castillo.

LA TENDIDA 2023

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

85% Monastrell, 15% Garnacha.

ELABORACIÓN

Una selección de parcelas de Casa Castillo en un área conocida en la propiedad como La Tendida. Es una zona de pendientes suaves en el valle donde los suelos son más calcáreos. Cultivo en secano.

Mínima intervención. La fermentación alcohólica es tradicional y ocurre de manera espontánea con levaduras autóctonas en lagares de piedra subterráneos a una temperatura de entre 30° y 32° grados centígrados. Un 70% de uva despalillada y 30% de uva entera.

La fermentación maloláctica la realizo en fudres.

Crianza de 12 meses en fudres de 5000 litros.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota de capa media alta. En nariz encontramos 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

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