

# CASA CASTILLO

---

## D.O. Jumilla

‘El Molar’ se elabora con uvas procedentes de tres parcelas que están ubicadas en las laderas de la Sierra del Molar y tienen los suelos más arenosos de la finca Casa Castillo. Las plantas tienen una edad comprendida entre 12 y 15 años.

Los viñedos están cultivados en seco.

## EL MOLAR 2023

VINO DE PARAJE

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

100% Garnacha.

### ELABORACIÓN

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 30º y 32º grados centígrados. Un 50% de uva despalillada y 50% de uva entera.

La fermentación maloláctica la realizo en fudres.

Crianza: 12 meses en fudres de 5000 litros y fudres pequeños de 500 litros.

### NOTAS DE CATA

Color rojo picota con reflejos violáceos. En nariz tiene predominio de fruta roja, moras, fresco, con recuerdos balsámicos, con madera de fondo. En boca es fresco, sabroso, con buena acidez, paso fluido, goloso, muy agradable.

### MARIDAJE

Queso semicurado, arroces, entrantes, quesos, cocina española, cocina mediterránea.



ASEUNIV, S.L.

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

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