

# CASA CASTILLO

---

## D.O. Jumilla

Las uvas proceden de nuestro espectacular viñedo 'Las Gravas' de más de 40 años de edad, con una orientación norte y suelos muy pedregosos.

Las plantas tienen formación en vaso y el cultivo es realizado en secano con rendimientos bajos, de entre 12 y 15 hectolitros por hectárea.

## LAS GRAVAS 2022

### FORMATOS

**0,75 L**

**1,50 L**

### VARIEDADES

92% Monastrell, 8% Garnacha Fina.

### ELABORACIÓN

Fermentación tradicional de cada variedad por separado en lagares subterráneos y con levaduras autóctonas.

Control de temperatura entre 30° y 32° grados centígrados y un 25% de racimos enteros.

La fermentación maloláctica se realiza en fudres.

Crianza: 16 meses en fudres de 5000 litros y fudres pequeños de 500 litros.

### NOTAS DE CATA

Color rojo picota, capa media-alta. En nariz tiene predominio de fruta roja madura, apuntes minerales (piedra tiza) notas especiadas (clavo) hoja de tabaco, buena complejidad. En boca es sabroso, fino, fresco y carnoso a la vez, buen equilibrio y gran estructura, intenso y largo.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar cordero y carne roja.



ASEUNIV, S.L.

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

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