

CASA CASTILLO

D.O. Jumilla

De suelo muy pedregoso en las laderas de las montañas de la sierra del Molar a 760 metros de altitud se encuentra esta parcela que domina la propiedad. Se cultiva principalmente la variedad Monastrell junto con syrah, garnacha y cabernet sauvignon. Plantadas en el año 1986 en vaso, a excepción de las 3 Hectáreas de syrah que se encuentran en espaldera. La peculiaridad de estas parcelas da origen al vino más mineral de la bodega: **Las Gravas**.

LAS GRAVAS 2018

FORMATOS

0,75 L

VARIETADES

90% Monastrell, 10% Garnacha .

ELABORACIÓN

De nuestra parcela Las Gravas se realiza una selección de las variedades Monastrell, Syrah y Cabernet Sauvignon, el porcentaje de cada una depende de la añada, donde normalmente la Monastrell constituye como mínimo un 50% del vino. Despalillado y sin estrujar se encuba cada variedad por separado en pequeños lagares subterráneos (6.000 litros de capacidad) durante un periodo de 10 a 15 días a 28°C, donde se aplican bazuqueos manuales. Descube a barricas nuevas de 500 litros de roble francés donde lleva a cabo la fermentación maloláctica, posterior crianza de 18 meses en fudres. Tras la crianza en barrica se ensamblan las variedades para un posterior embotellado sin filtrar.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota, capa media-alta. En nariz tiene predominio de fruta roja madura, apuntes mineral (piedra tiza) notas especiadas (clavo) hoja de tabaco, buen 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