

# CASA CASTILLO

---

## D.O. Jumilla

De la uva vendimiada en el Valle se elabora el vino Casa Castillo Monastrell.

Compuesto por suelos pardo-calizo con costra, está cultivado en su totalidad con la variedad autóctona Monastrell. El viñedo se cultiva de forma tradicional con formación en vaso y en régimen de secano como el resto de la finca, con una densidad de plantación de 1.600 cepas por hectárea.



## CASA CASTILLO MONASTRELL 2023

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

100% Monastrell.

### ELABORACIÓN

Fermentación tradicional de uvas despalilladas con control de temperatura entre 30º y 32º grados. Maceración entre 12 y 14 días.

La Fermentación maloláctica la realizo en pequeños fudres y barricas.

Crianza: 9 meses en fudres de 5000 litros y fudres pequeños de 500 litros.

### NOTAS DE CATA

Color picota de capa media alta. En nariz tiene entrada intensa, 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

Quesos semicurados, guisos de carne.

ASEUNIV, S.L.

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

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