

CASA CASTILLO

D.O. Jumilla

La Solana, 11 hectáreas de glasis (sedimentos finos) por acumulación de la montaña próxima. Orientación suroeste en el que resiste una vieja plantación de Monastrell a pie franco plantada en el año 1942, con rendimientos muy bajos debido a la edad de las cepas y pérdidas de plantas cada año, llegando a una producción de 600 kilos por hectárea. Se elabora por separado originando el vino más emblemático de la bodega: **Casa Castillo Pie Franco**.

PIE FRANCO 2022

FORMATOS

0,75 L

1,50 L

VARIEDADES

100% Monastrell.

ELABORACIÓN

Despalillado sin estrujado, encubado en lagares subterráneos donde tuvo lugar la fermentación alcohólica por levaduras autóctonas alrededor de 10 días a 26 °C, bazuqueo manual, descube a barricas de roble francés nuevo, donde se completa la fermentación maloláctica en contacto con sus lías, y una posterior crianza de 16 meses en foudres de roble francés.

Debido al escaso rendimiento de la parcela la producción es muy limitada por añada.

NOTAS DE CATA

Color picota oscuro, borde granate. Muy expresivo en nariz y con buena complejidad, fruta roja y fruta negra muy madura, casi mermelada, chocolate, especiados, café, recuerdos balsámicos y minerales. En boca encontramos una potencia controlada, sabroso, con fruta madura y notas tostadas, combinación de frescos balsámicos con agradables especiados. Taninos pulidos, final largo y gran persistencia.

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