

CASA CASTILLO

D.O. Jumilla

El viñedo Valtosca es la transición entre las laderas de Las Gravas y El Valle. El nombre proviene de su suelo franco-arenoso cubierto de tosca caliza (valle-tosca). Se cultiva en su totalidad la variedad Syrah, en espaldera con una alta densidad de plantación por hectárea, lo que origina un vino maduro y concentrado que se comercializa como **Valtosca**.

VALTOSCA 2023

FORMATOS

0,75 L

VARIETADES

100% Syrah.

ELABORACIÓN

Mínima intervención en su elaboración. Fermentación alcohólica tradicional y espontánea con levaduras autóctonas en lagares de piedra subterráneos y con control de temperatura entre 30º y 32º grados centígrados y con un 50% de racimos enteros.

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 cereza oscuro. En nariz tiene predominio de fruta negra madura, tostados, recuerdos de caramelos de violetas tras aireación y especiados (pimienta negra, clavo). En boca es amplio, buena carga frutal, taninos muy presentes, buena concentración.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes a la parrilla y buey.



ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com