

# CASA CASTILLO

---

## D.O. Jumilla

Casa Castillo Vino de Finca, es el resultado de la inquietud de José María Vicente por buscar diferentes expresiones de sus viñedos. El objetivo era sacarle el mayor partido a las viñas más viejas de la finca, haciendo vinos de éstas con una nueva expresión, acabándolos con una crianza de 12 meses.

## VINO DE FINCA



93+  
PARKER  
2017

### FORMATOS

**0,75 L (2018)**

**MAGNUM (2017)**

### VARIEDADES

75% Monastrell, 25% Garnacha.

### ELABORACIÓN

Fermentación tradicional con levaduras autóctonas en depósitos subterráneos con control de la temperatura. Fermentación maloláctica realizada en fudres.

Crianza de 14 meses en fudres.

### NOTAS DE CATA

Color rojo picota de capa media alta. En nariz encontramos 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

Carnes rojas a la brasa, conejo, cordero, embutido curado.

CASA CASTILLO



VINO DE FINCA 2015  
JUMILLA

ASEUNIV, S.L.

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

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