



CASTILLO DE MENDOZA
bodegas y viñedos

CASTILLO DE MENDOZA

Autor Ecológico 2019

Elaborado con la más selecta uva de la variedad Tempranillo, procedente de nuestros viñedos ecológicos, recogida y transportada en cajas de pequeña capacidad, seleccionada de forma manual en mesa para ser después despalillada y estrujada.

Fermentación controlada en toneles de 500 lt de madera nueva de roble francés.

Fermentación maloláctica en toneles nuevos de 500 litros de roble francés, de grano fino y tostado medio, siguiendo una crianza en las mismas sobre sus lías de 20 meses y una permanencia posterior de 12 meses mínimo en botella antes de salir al mercado.

Notas de cata

Vista: Color rojo picota con ribetes violáceos.

Olfato: Aroma muy intenso a frutos negros – moras, arándanos, ciruelas – y finas notas de bollería y cacao, muy especiado, ciertos recuerdos a hierbas de bajo monte como romero y lavanda.

Gusto: en boca se presenta envolvente, con gran cuerpo y estructura, muy complejo, ciertas sensaciones de fruta madura y toques minerales le otorgan un final largo y persistente.

Datos Generales de la añada:

Tipo de vino: Tinto Reserva. Autor–Alta Expresión. Ecológico
Denominación de Origen: D.O.Ca. Rioja
Variedad: 100% Tempranillo
Cultivo: Agricultura ecológica
Suelo: margas calcáreas
Vendimia: Manual. Octubre de 2019
Primera vendimia: 2011
Botellas producidas: 5.000
Formato: Botella 0,75cl

Certificaciones:



Certificación
Ecológica
Europea



Recomendaciones:

Guarda: Lugar fresco y seco. Evitar luz solar

Temperatura: Consumir a 14–16 °C

Maridaje: Perfecto para acompañar arroz, carnes rojas y blancas, asados, caza, quesos y patés. Exquisito con chocolate negro y con postres que incluyan frutos rojos.

Premios en esta añada

