



**CASTILLO DE MENDOZA**  
bodegas y viñedos

## CASTILLO DE MENDOZA

### Reserva 2018

Elaborado con uva Tempranillo recogida y transportada en cajas de pequeña capacidad, seleccionada de forma manual en mesa para ser después despallada y estrujada.

Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés de grano fino y tostado medio, siguiendo una crianza en las mismas sobre sus lías de 24 meses y una permanencia posterior de 12 meses mínimo en botella antes de salir al mercado.

#### Notas de cata

**Vista:** Color rojo picota-rubí.

**Olfato:** Aromas dominantes de frutos negros y rojos muy maduros con notas de regaliz, propias de la variedad, perfectamente armonizados con tonos torrefactos y especiados de madera, donde emergen vainillas y canelas.

**Gusto:** Sensaciones en boca de gran volumen, estructura y frescura con taninos muy dulces y un final muy largo e intenso de nuevo en lo aromático.

#### Datos Generales de la añada:

Tipo de vino: Tinto. Reserva.  
Denominación de Origen: D.O.Ca. Rioja  
Variedad: 100% Tempranillo  
Cultivo: Agricultura ecológica  
Suelo: margas calcáreas  
Vendimia: Manual. Octubre de 2018  
Primera vendimia: 1994  
Botellas producidas: 12.000  
Formato: Botella 0,75cl y botella Magnum

#### Certificación:



#### Recomendaciones:

**Guarda:** Lugar fresco y seco. Evitar luz solar

**Temperatura:** Consumir a 16-18 °C

**Maridaje:** Perfecto para acompañar legumbres, platos especiados, carnes rojas, caza y quesos curados.

**CASTILLO DE MENDOZA**

**RIOJA**  
Denominación de Origen Calificada