



**CASTILLO DE MENDOZA**  
bodegas y viñedos

## CHIRIMENDO

### Joven – Maceración Carbónica 2023

Elaborado con un 100% de uvas de la variedad Tempranillo procedentes de nuestros propios viñedos, vendimiadas manualmente y seleccionadas en mesa de clasificación.

Fermentación de los racimos enteros por el tradicional método de Maceración Carbónica típico de Rioja.

#### Notas de cata

**Vista:** Color violáceo intenso.

**Olfato:** Nariz persistente en la que predominan los aromas frutales a moras, fresas, plátanos y arándanos con evocaciones de flores azules como las violetas y la lavanda.

**Gusto:** En boca se muestra amable, pleno, fresco y equilibrado con un final aromático persistente de carácter de nuevo muy frutal.

#### Datos Generales de la añada:

Tipo de vino: Tinto. Joven. Maceración Carbónica  
Denominación de Origen: D.O.Ca. Rioja  
Variedad: 100% Tempranillo  
Cultivo: Agricultura ecológica  
Suelo: margas calcáreas  
Vendimia: Manual. Octubre de 2023  
Primera vendimia: 1996  
Botellas producidas: 5.000  
Formato: Botella 0,75cl

#### Certificación:



#### Recomendaciones:

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

**Temperatura:** Consumir a 12-14 °C

**Maridaje:** Perfecto para acompañar embutidos, pastas, arroces, ensaladas, pescado azul y carnes blancas. Exquisito con postres elaborados con frutos rojos y quesos.

