



CASTILLO DE MENDOZA
bodegas y viñedos

VITARÁN

Crianza 2019

Elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Tempranillo, vendimiadas manualmente y seleccionadas en mesa de clasificación.

Elaboración de estilo bordelés, con despalillado y estrujado de racimos y fermentación en depósitos de acero inoxidable de pequeña capacidad a temperatura controlada.

Crianza de 12 meses en barricas seminuevas de roble americano y francés y una permanencia posterior en botella de otros 12 meses como mínimo.

Notas de cata

Vista: Color rojo granate.

Olfato: En nariz se mezclan bien integrados los aromas secundarios propios de la crianza en madera -vainilla, coco, canela- con los de frutas negras, moras y ciruelas, así como con notas finas de regaliz y hierbas balsámicas.

Gusto: Equilibrado en boca, con gran armonía entre acidez y tanicidad, de “trago largo” y un final aromático muy limpio de carácter especiado.

Datos Generales de la añada:

Tipo de vino: Tinto. Crianza.
Denominación de Origen: D.O.Ca. Rioja
Variedad: 100% Tempranillo
Cultivo: Agricultura ecológica
Suelo: margas calcáreas
Vendimia: Manual. Octubre de 2019
Primera vendimia: 1994
Botellas producidas: 30.000
Formato: Botella 0,50 cl, de 0,75cl y Magnum

Certificación:



Recomendaciones:

Guarda: Lugar fresco y seco. Evitar luz solar

Temperatura: Consumir a 14-16 °C

Maridaje: Perfecto para acompañar tapas, embutidos, arroz, pasta, pescados con salsa y carnes a la brasa.

