

Castillo de Mendoza

Reserva 2011



CASTILLO DE MENDOZA



Información general

Nombre: Castillo de Mendoza es el nombre de la bodega que hace alusión a la emblemática fortificación de San Vicente y al apellido del propietario.

Tipo de vino: Reserva

Denominación de Origen: D.O.Ca. Rioja

Variedad: Tempranillo

Suelo: margas calcáreas con gravas

Botella: 0,75 cl. y 1,5 Lt.

Caja: 6 Botellas



Elaboración

Vino elaborado con uva Tempranillo recogida y transportada en cajas de pequeña capacidad, seleccionada de forma manual en mesa para ser después despalillada 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 fresca con taninos muy dulces y un final muy largo e intenso de nuevo en lo aromático.